

Nakládání květák

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Květák 1 kg
- Zelené fazolky 500 g
- Mrkev 4 ks
- Chilli papričky 5 ks
- Nakrájený zázvor 1 lžíce
- Kopr 1 hrst
- **NÁLEV**
- Voda 1.5 l
- Sůl 4 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Hořčičné semínko 2 lžička
- Celé nové koření 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Květák rozdělte na růžičky, krátce povařte ve slané vodě, scedte je a nechte okapat. Stejně povařte i fazolky. Mrkev nakrájejte na kolečka. V hrnci svařte vodu se solí, cukrem hořčičným semínkem a novým kořením.

Sklenice naplňte květákem, fazolkami, mrkví a zázvorem. Do každé přidejte snítku kopru a zalijte

nálevem. Dobře uzavřete. Sterilujte při 85°C asi 20 minut. Nakládaná zelenina se hodí na vaření nebo do salátů.