

Čalamáda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Bílé zelí 2.5 kg
- Mrkev 500 g
- Cibule 500 g
- Barevné papriky 1 kg
- Krupicový cukr 400 g
- Ocet 500 ml
- Olivový olej 400 ml
- Deko 1 balíček
- Mletý černý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechnu zeleninu očistěte. Zelí, mrkev nastrouhejte na hrubém struhadle, cibuli nakrájejte nadrobno a papriku zbavenou jádřince na menší proužky.

K zelenině přidejte cukr, ocet, olej i Deko (nepřidávejte vodu). Vše důkladně promíchejte, promačkejte a směs nechte asi hodinu odstát.

Zeleninovou směs znovu promíchejte a dochuťte. Napěchujte ji do sklenic. Doplněte ji směsí octa, oleje a šťávy, kterou zelenina pustila, a sklenice uzavřete. Čalamádu sterilujte při 100°C asi 10 - 15

minut. Můžete také přidat trochu najemno nastrouhaného křenu.