

Zavináče

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- sled' 8 ks
- cibule 2 ks
- sterilizovaná okurka 4 ks
- bobkový list 2 ks
- hořčice 2 lžíce
- kapari 1 lžíce
- celý pepř 1 lžíce
- voda 1.2 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Sledě dobře očistíme, odřízneme hlavy, vykostíme je, omyjeme, necháme odkapat a po vnitřní straně osolíme a potřeme hořčicí
2. Kapary pokrájíme na kousky, zrnka pepře rozdrťme, cibuli nakrájíme na plátky, okurky na hranolky (dlouhé asi 4 cm) a vše rozdělíme na sledě
3. Pevně je stočíme v závitky, upevníme párátky a urovnáme do kameninového hrnce nebo do sklenice
4. Vodu svaříme s octem, bobkovým listem, malým množstvím soli a špetkou cukru, necháme vychladnout
5. Nálev nalijeme na zavináče, přidáme několik snítek kopru a necháme je 4-5 dní proležet.

Poznámka:

před podáváním necháme 5 dní odležet
podle chuti sůl, cukr, ocet a kopr