

Salát do velkého hrnce

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Voda 12 l
- Ocet 3 l
- Vinná síra 6 g
- Bobkový list 15 ks
- Zelenina 1 ks
- Hořčičné semínko 3 balíček
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cukr 2 kg
- Koření 1 hrst
- Hřebíček 12 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce (30l) dáme vařit vodu, ocet, koření, sůl, cukr a hořčičné semeno.

Převaříme a v nálevu rozmícháme vinnou síru. Pyrosiřičitan koupíme v drogerii. Do takto připraveného nálevu postupně, tak jak nám zelenina na zahrádce dozrává, dáváme dobře omyté různě velké kousky zeleniny. Můžeme dávat opravdu vše, co máme rádi. Nehodí se snad jen červená rajčata. Použijeme třeba okurky, cibule, česnek, patizony, cuketu, mrkev, celer, papriky, květák, kedluben nebo zelí.

První 3 týdny je nutné salát každý den promíchat. Uložíme ho v chladu a pak už je jen na chuti každého z nás, kdy první kousky zeleniny již začneme konzumovat. Nezapomínáme ovšem další zeleninu stále přihazovat a míchat.