

Čalamáda z paprik a dýní

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Deko 1 ks
- Cukr krystal 30 g
- Ocet 5 dl
- Feferonka 1 ks
- Dýně 3 kg
- Cibule 50 g
- Barevná paprika 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Dýni oloupeme a pokrájíme na nudličky. Barevnou papriku (nejlépe tří barev) očistíme a rozkrájíme na menší kousky, cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka.

Vše dáme do většího hrnce, zasypeme balíčkem Deky, polijeme octem a posypeme krystalovým cukrem. Podle chuti přidáme nakrájenou chilli papričku. Základ na čalamádu z paprik a dýní promícháme a necháme stát přes noc.

Čalamádou naplníme zavařovací skleničky a sterilujeme 15 - 20 minut. Z uvedené dávky připravíme asi 15 porcí o objemu 3,5 dl.