

Nakládaná zeleninová obloha

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- okurky 700 g
- paprika 400 g
- cukr krystal 300 g
- cibule 600 g
- sůl 3 lžíce
- hořčičné semínko 1 lžíce
- mlrtá kurkuma 1 lžička
- čerstvý kopr 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté okurky nakrájíme na kolečka asi 1 cm široká
2. Oloupanou cibuli nakrájíme na měsíčky, papriky zbavené semínek na nudličky
3. Vše vložíme do mísy, promícháme se solí, zakryjeme a necháme přes noc uležet
4. Druhý den ze zeleniny slijeme přebytek tekutiny (asi 250 ml si ponecháme) a směs propláchneme studenou vodou, pokud budou okurky příliš slané, opláchnutí je třeba zopakovat
5. Ve větším hrnci svaříme ocet, cukr, kurkumu a semínka, přivedeme k varu a asi 10 minut povaříme
6. Přisypeme zeleninu a nálev ochutnáme, uchovaný nálev přiléváme tak dlouho, dokud nebude směs dost slaná

7. V této fázi vše 1 minutu povaříme

8. Zeleninu plníme do horkých sklenic, ihned uzavřeme a po vychladnutí uložíme na chladném místě.