

Čalamáda z gigant kedluben

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- paprika 1.5 kg
- ocet 500 ml
- mrkev 1 kg
- cibule 10 ks
- cukr krupice 35 g
- kedlubna 3 ks
- deko 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kedlubny a mrkev důkladně umyjeme, oškrábeme vrchní slupku a nahrubo je nastrouháme. Papriky očistíme a nakrájíme na proužky. Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka. Potom připravíme octový nálev.

Do dvou litrů vody přidáme ocet, cukr, přípravek Deko a uvaříme nálev. Zeleninu dobře promícháme, natlačíme pevně do čistých sklenic a zalijeme vlažným připraveným nálevem. Sklenice pevně uzavřeme a sterilujeme 5 minut při 100 °C. Uložíme je na tmavém a suchém místě.