

Výborná sterilovaná zelenina

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 kg
- Okurka 1 kg
- Rajče 1 kg
- Feferonka 3 ks
- Paprika 1 kg
- Olej 1 ks
- Cukr krystal 20 g
- Ocet 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu nejdříve důkladně očistíme od všech nečistot. Potom rajčata, okurky, papriku i cibuli nakrájíme na kostičky a vsypeme do hrnce. Podle chuti přidáme pár feferonek, ale nemusí být, pokud nemáme rádi pálivé.

Nálev připravíme smícháním oleje, vody, octa, soli a cukru.

Zeleninu v hrnci zalijeme nálevem a za občasného míchání vaříme 15 minut a hned dáváme do čistých sklenic. Sklenice obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Výbornou sterilovanou zeleninu podáváme kdykoli je chuť jako přílohu