

Zimní houbový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nové koření 5 ks
- Ocet 2 dl
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hřebíček 3 ks
- Cibule 60 g
- Kečup 1 ks
- Olej 1 ks
- Houby 2 kg
- Paprika 50 g
- Rajský protlak 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si nálev z octa, vody, hřebíčků, nového koření, pepře, bobkového listu a soli. Nálev svaříme a necháme 15 minut louhovat.

Houby očistíme, nakrájíme a svaříme, poté propláchneme studenou vodou. Přidáme na proužky nakrájenou cibuli a papriku, protlak, kečup, cukr, olej a přes cedítka vlijeme nálev. Zamícháme a pokud někdo chce ostřejší, přidá si feferonky.

Zimní houbový salát dáme do sklenic a sterilujeme při 80 °C 20 minut.