

Sterilovaná čalamáda

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ocet 1 l
- Cukr 30 g
- Feferonka 1 ks
- Kopr 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Křen 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nálev z vody, cukru, octu a soli svaříme a necháme vychladnout.

Zeleninu a křen očistíme, nakrájíme na kolečka. Feferonky rozkrájíme nebo necháme celé. Zeleninu dobře promícháme s nasekaným koprem a napěchujeme do sklenic. Zalijeme nálevem a pečlivě zavíčkujeme.

Připravenou čalamádu sterilujeme při 80 °C asi 15 minut.

Sterilovanou čalamádu podáváme jako zeleninovou přílohu a salát. Někdo si ji dá třeba i místo

večere.