

Kopr v soli

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kopr 1.2 kg
- sůl 4 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kopr otrháme ze stonků, pokrájíme ho nadrobno, prosypeme solí a napěchujeme do skleniček. Necháme chvíli stát, až pustí šťávu, pak povrch posypeme solí a uzavřeme víčky. Uchovááme v chladu, aby šťáva nevysychala.