

Sedmikrásky jako kapary

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- květy sedmikrásek 2 sklenice
- bílý vinný ocet 150 ml
- pepř 4 kulička
- nové koření 2 kulička
- hořčičné semínko 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Natrhejte květy sedmikrásek (nejlépe zavřené) v takovém množství, kolik potřebujete do dvou sklenic. Omyjte je a osušte.

2

Ocet nalijte do kastrolu, přidejte stejné množství vody a lžící soli a povařte asi 5 minut. Dobře omyté sklenice se šroubovacími víčky propláchněte vroucí vodou a na dno rozdělte koření.

3

Sklenice naplňte poupaty sedmikrásek a zalijte je lehce zchladlým nálevem. Dobře je uzavřete víčkem a postavte do hrnce. Sklenice v hrnci zalijte asi do tří čtvrtin jejich výšky vodou a sedmikrásky zavařujte 12 minut.

4

Sklenice vyndejte na složenou utěrku, otočte je víčkem dolů a nechte jejich obsah vychladnout. Uchovejte v chladu a podávejte do salátů, omáček nebo i na pizzu.

5

Prima tip: Jako kapary můžete naložit například také poupata pampelišek nebo lichořeřišnice.

Poznámka:

2 porce = 2 sklenice