

Nakládané debrecínské párky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- debrecínské párky 300 g
- nakládané cibulky 80 g
- tomatová šťáva 1 dl
- ocet 0.6 dl
- voda 0.4 dl
- chilli papričky 4 ks
- mrkev 1 ks
- cukru 2 lžíce
- hořčičné semínko 1.2 lžička
- koriandr 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vodu svaříme s octem, tomatovou šťávou, cukrem, kořením a solí
2. Přidáme na jemné plátky nakrájenou, očištěnou mrkev, necháme přejít varem a dáme vychladit (nevaříme!)
3. Párky nakrájíme na plátky, promícháme s nálevem, přidáme cibulky a chilli papričky
4. Vše naplníme do sklenice a dobře uzavřeme
5. Necháme 3 dny odležet.

