

Domácí kvašáky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- okurky 2 kg
- voda 2 l
- sůl 3 lžíce
- višňové listy 8 ks
- vinné listy 8 ks
- pepř 5 kulička
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 ks
- křen 1 ks
- kopr 2 snítka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Do hrnce nalijeme vodu, do které hodíme sůl, bobkový list, nové koření a pepř, necháme projít varem
2. Do třílitrové sklenice skládáme vidličkou propíchané okurky a prokládáme je listy višň, vína, koprem a na kolečka nakrájeným křenem
3. Láhev zalijeme teplým (ne vařícím!) nálevem
4. Skleněnou nádobu zaděláme igelitem a zafixujeme gumičkou
5. Necháme 8-9 dní v teple kvasit.

Doporučení:

Jakmile mají kvašáky správnou chuť, zastavíme proces kvašení tak, že je uskladníme v chladnu a temnu.

Poznámka:

Rozpis na sklenici o objemu 3 l: