

Recept na kvašené pickles

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- čerstvá zelenina 1 kg
- mořská sůl 17 g
- kmín 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Zeleninu očistíme, oškrábeme, oloupeme ... ředkve, mrkev ... nakrájíme na jemno, některé druhy na kolečka, jiné, například zelní zase nastrouháme na hrubo
2. Vše smícháme dohromady, přidáme mořskou sůl a kmín, zeleninovou směs důkladně promačkáme čistýma rukama, až pustí šťávu
3. Směs rozdělíme do větší kameninové, keramické nebo skleněné nádoby, pěkně ji napěchujeme, zaklopíme talířkem a zatížíme například kamenem
4. Nádobu se zeleninovou směsí necháme 3-5 dní kvasit při pokojové teplotě, jakmile je zelenina zkvašená a pustí šťávu, přendáme ji do menších skleniček, které dobře uzavřeme a uschováme v lednici nebo ve studeném sklepě.

Doporučení:

Zkvašenou zeleninu můžeme ponecháme i v nádobě, ve které jsme ji připravovali, musíme však dbát na to, aby byla zelenina stále ponořená v kysané šťávě, je-li jí tam málo dolijeme čistou vodou. Správně připravené a uložené pickles by mělo vydržet skladované téměř celou zimu.

Poznámka:

Pickles je vlastně naložená zelenina v octovém nebo solném nálevu velmi oblíbená v USA a Anglii. Tento recept je však na kvašené pickles.