

# Kopr v soli

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 10

- kopr 1 kg
- sůl 250 g

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

1. Kopr propláchneme pod studenou tekoucí vodou, necháme důkladně okapat
2. Opláchnutý kopr zbavíme silnějších stonků, zbytek nadrobno nasekáme
3. Připravený kopr promícháme se solí, napěchujeme do zavařovacích skleniček a necháme chvíli stát, až pustí šťávu
4. Povrch každé sklenice pokryjeme vrstvou soli, uzavřeme víčky nebo převážeme celofánem a skladujeme na chladném a temném místě.