

Růžičková kapusta ve slaném nálevu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- růžičková kapusta 500 g
- voda 1.5 l
- sůl 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Odlomené růžičky kapusty opláchneme pod studenou tekoucí vodou, hodíme je do čisté vody a vaříme 5 minut
2. Povařenou kapustu necháme důkladně okapat, vyskládáme ji do zavařovacích sklenic a zalijeme slaným teplým nálevem připraveným z vody a soli, kterou přivedeme k varu, ale dále nevaříme
3. Důkladně uzavřené sklenice sterilujeme 25 minut při teplotě 85 °C.

Poznámka:

voda - půl litra na povaření a litr na nálev