

Nakládání rajčat

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- rajčata 1 kg
- **Nálev**
- voda 1 l
- 8% ocet 250 ml
- cukr 90 g
- sůl 30 g
- **Koření**
- pepř 2 kulička
- nové koření 1 kulička
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěná rajčata nakrájíme na měsíčky
2. Sklenice naplníme rajčaty a zalijeme nachystaným lákem
3. Ke sterilaci několika sklenic stačí běžný hrnec, do kterého vložíme starší utěrku, na ni sklenice urovnáme, zalijeme teplou vodou (2 cm do výše sklenic)
4. Hrnec přiklopíme poklicí a zahříváme na potřebnou teplotu (30 min - 85 °C)
5. Po uplynutí předepsané doby sklenice vyjmeme a obrátíme je dnem vzhůru
6. Necháme vychladnout

7. Uložíme je v chladnu a temnu, občas je zkontrolujeme.

Doporučení:

Nálev lze připravit i z průmyslových směsí jako např. Nova, Pikanta.... Pro diabetiky existují speciální směsi označené symbolem Dia.