

Nakládáný celer (plátky)

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- celer 1 kg
- voda 1 l
- 8% ocet 250 ml
- cukr 80 g
- sůl 40 g
- deko 10 ks
- pepř 3 kulička
- nové koření 2 kulička
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěný celer nakrájíme na menší plátky a předvaříme ve vodě do poloměkka.
2. Sklenice naplníme plátky celeru 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
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.