

Nakládané zelí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- zelí 1 kg
- voda 2 l
- 8% ocet 500 ml
- cukr 150 g
- sůl 80 g
- sladidlo deko 25 ks
- nové koření 2 kulička
- pepř 1 kulička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěné zelí nakrájíme na drobné nudličky
2. Sklenice naplníme zelím 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 (85 °C)
5. Po uplynutí předepsané doby (30 minut) sklenice vyjmeme a obrátíme je dnem vzhůru
6. Necháme vychladnout
7. Uložíme je v chladnu a temnu, občas je zkontrolujeme.

Příprava nálevu:

Vodu se solí, kořením a cukrem uvedeme téměř do varu, krátce ponecháme teplotu 85 °C, pak přilijeme ocet a přidáme tablety, vše dobře rozmícháme a mírně vychladlé aplikujeme.