

Nakládáný hrášek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hrášek 1 kg
- voda 1 l
- cukr 100 g
- sůl 30 g
- 8% ocet 200 ml
- tablety deko 10 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Hrášek vybereme z lusků
2. Naplníme sklenice hráškem 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 (20 minut) 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.