

Nakládaný květák

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- květák 1 kg
- 8% ocet 250 ml
- cukr 80 g
- sůl 40 g
- sladidlo deko 10 ks
- pepř 1 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: 7

Postup:

1. Očištěný květák nakrájíme na menší kousky a předvaříme ve vodě do poloměkka
2. Sklenice naplníme květákem 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 (25 minut) sklenice vyjmeme a obrátíme je dnem vzhůru
6. Necháme vychladnout
7. Uložíme je v chladnu a temnu, občas je zkontrolujeme.