

Zelí po řecku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hlávky bílé zelí (ne rané) 0.5 ks
- větší palička česnek 1 ks
- feferonka nebo chilli papričky 3 ks
- voda 1 l
- sůl 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávkové zelí nakrájíme na větší kusy. Česnek oloupeme a jednotlivé stroužky nakrájíme na plátky. Použijeme větší sklenici o obsahu 2-3 l a střídavě do ní skládáme zelí s česnekem a papričkami nasekanými nadrobno, až sklenici do tří čtvrtin zaplníme.

Vodu převaříme se solí. Nálev necháme vychladnout a potom jím zelí zalijeme. Sklenici necháme stát v tmavší místnosti asi 2-3 týdny. Kdo má rád olivy, může je při nakládání přidat.