

ČALAMÁDA s houbami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bílé zelí 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Čerstvé houby 1 ks
- Deko steril 1 ks
- Ocet 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Množství použitých surovin záleží na naší fantazii - jak chceme mít čalamádu barevnou. Zelí nakrájíme na nudličky. Papriku nakrájíme na kostky nebo nudličky (použít můžeme různě barevnou). Čerstvé houby očistíme a krátce povaříme v hrnci s vodou. Scedíme a v cedníku propláchneme převařenou vodou. Zelí, papriku i houby dáme do větší mísy, promícháme a naplníme sklenice.

Z Deko (Naka...) vody a octa si připravíme nálev, nebo si uděláme svůj osvědčený, který nejraději používáme a naplněné sklenice jím zalijeme. Sklenice pevně uzavřeme a dáme sterilovat na 10 minut při 90-ti stupních. Pokud chceme mít čalamádu jemnější, dáme do každé sklenice před uzavřením ještě lžičku oleje.