

Sterilované kozí rohy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kozí rohy 2 kg
- **nálev**
- deko 1 ks
- **podle potřeby**
- vroucí voda 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Natřhané kozí rohy omyjeme a každý roh propíchneme na více místech, např. špíkovací jehlou. Musíme propíchnout celý roh, aby jehla vyšla až druhou stranou.

Kozí rohy naskládáme do mísy a přelijeme je svařenou vroucí vodou. Mísu přiklopíme a zatížíme, aby se rohy pěkně spařily.

Po 10 minutách je scedíme a narovnáme do připravených skleniček. Kozí rohy zalijeme nálevem Deko, případně jiným nálevem podle svých zkušeností. Skleničky uzavřeme a kozí rohy sterilujeme 15 minut.

Sterilované kozí rohy konzumujeme podle chuti.