

# Pickles s žampiony

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- ředkvičky 1 svazek
- celer 200 g
- žampiony 200 g
- cibule 1 ks
- mrkev 2 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Kvašení

**Země:** Indie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mrkev a celer očistíme a nastrouháme. Žampiony, cibuli a ředkvičky nakrájíme na plátky. Všechnu zeleninu zvážíme a přidáme 1% soli z váhy zeleniny. Poté zeleninu dobře v rukách zpracujeme, až pustí šťávu.

Takto zpracovanou zeleninu dáme do hliněné nádoby, zatížíme talířkem s těžítkem. Necháme kvasit v místnosti kolem 20 stupňů Celsia po dobu 3 - 5 dní. Po této době otevřeme, přendáme do sklenice a uskladníme v lednici.

Pickles se žampiony podáváme k hlavnímu chodu alespoň v množství 1 - 2 polévkové lžíce.