

Výborný nálev na okurky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ocet 1.5 l
- listů bobkový list 10 ks
- celé nové koření 10 kulička
- cukr 500 g
- voda 3.5 l
- celý černý pepř 20 kulička
- sůl 160 g
- hřebíček 5 ks
- sacharin 50 kulička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu, veškeré koření, sacharin, ocet, cukr a sůl dáme do hrnce a necháme vařit 20 minut.

Tímto výborným nálevem zaléváme okurky, čalamády, cibulky, papriky a vše, co nás napadne. Lze použít horký i studený nálev.

Pak už jen sklenice s výborným nálevem na okurky zavaříme podle zvyku.