

Základní nálev

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 800 g
- ocet 8% 2.5 l
- sůl 250 g
- voda 7 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodě rozpustíme nejprve cukr. Potom do ní přidáme sůl a nakonec ocet.

Nálev zahřejeme na 70 °C.

Z tohoto nálevu odebereme asi jeden litr, přidáme do něho koření, uvedeme do varu a odstavíme. Necháme jej 2 - 3 hodiny vylouhovat a nalijeme zpět.

Místo cukru můžeme použít umělé sladidlo, ale v tom případě musíme úměrně zvýšit množství vody. Toto množství vyjde na 10 litrů nálevu. Koření do nálevu volíme podle druhu zeleniny a chuti.