Halali

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- mrkev 1 kg
- celer 700 g
- petržel 500 g
- cibule 500 g
- sůl 5 lžíce
- cukr 7 lžíce
- ocet 7 lžíce
- nové koření 1 lžička
- pepř 1.5 lžička
- bobkový list 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1.Zeleninu nakrájíme na kousky, trochu podlijeme vodou, přidáme koření, ocet, sůl a cukr a vaříme doměkka. Poté necháme směs vychladnout a rozmixujeme. Opět vaříme do zhoustnutí a horké plníme do sklenic. Sterilujeme 20-25 minut při 85 °C.

Poznámka:

Směs je výborná do svíčkové omáčky.