

Čalamáda ze zelí a paprik

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hlávkové zelí 2.5 kg
- Paprika 1 kg
- Ocet 200 ml
- Cibule 2 ks
- Cukr krupice 500 g
- Olej 2 dl
- Voda 2 l
- Deko 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Zelí nakrájíme na slabší proužky. Papriky zbavíme jadérek a nakrájíme na tenké proužky a cibuli na kolečka. Vše promícháme a necháme odležet cca 2 hodiny.

V hrnci připravíme nálev, smícháme olej, Deko, ocet, vodu a vše povaříme. Připravíme si důkladně umyté a suché sklenice. Vychladlý nálev scedíme a nalijeme ho do sklenic naplněných pokrájenou zeleninovou směsí.

Sklenice uzavřeme víčky, zatížíme a necháme stát v chladu asi 24 hodin. Dál je uchováváme v temnu.