

Nakládané okurky ve sladkokyselém nálevu

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- okurka 3 kg
- cibule 200 g
- vinný ocet 400 ml
- sůl 2 lžíce
- cukr 350 g
- hořčičné semínko 4 lžíce
- pepř celý 1.5 lžíce
- bobkový list 6 ks
- kopr 0.5 svazek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nakládačky zbavíme slupky a semínek a pokrájíme na plátky. Cibuli nařežeme na kolečka.

Vinný ocet zředíme s 1l vody, přidáme sůl, cukr, hořčičná semínka, pepř, bobkové listy a kolečka

cibule a vše přivedeme k varu. Do nálevu vložíme okurky a 5 minut vaříme. Mezitím nasekáme kopr. Okurky a kopr rozdělíme do sklenic, zalijeme nálevem a sklenice uzavřeme.

Poznámka:

Minimální trvanlivost 3 měsíce.