

Pestrá chrumková čalamáda bez sterilizácie

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Pusta



Suroviny

Porce: 5

- biela hlávková kapusta 2000 g
- čerstvá sladká paprika rôznofarebná 1000 g
- uhorka hadovka 1000 g
- cibuľa 500 g
- mrkva čerstvá 400 g
- ocot kvasný 8%-tný 300 ml
- cukor kryštál 400 g
- soľ 70 g
- bobkový list sušený 3 ks
- celé čierne korenie 1 lžice
- feferonky guľaté 1 ks
- kyselina citrónová 1 lžička
- borkén 1 lžička

Doba prípravy: 420 min

Obtížnosť: Snadné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Syrové

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 5

Postup:

Z bielej hlávkovej kapusty odstránime vonkajšie poškodené listy, rozrežeme na štvrtiny, vykrojíme tvrdý košťal, kapustu pokrájame nožom alebo nastrúhame na tenké prúžky do veľkej nádoby, pridáme očistenú cibuľu pokrájanú na tenké mesiačiky, uhorky umyjeme, odkrojíme oba konce, nastrúhame na strúhadle na uhorky tenké krúžky, pridáme k cibuli, na strúhadle na uhorky nastrúhame očistenú mrkvu na tenké kolieska a pridáme k uhorkám, čerstvé papriky zbavíme

jadrovníka, semienok, vyrežeme žilky, umyjeme, necháme dobre odkvapkať z vody, pokračujeme na tenké prúžky, pridáme k ostatnej zelenine, použijeme aj čerstvé červené sladké kápie a papriky rôznych farieb ako žlté, oranžové, zelené, čalamáda bude chutnejšia a krásne pestrofarebná.

Do misky zvlášť dáme cukor, soľ, potravinársku kyselinu citrónovú, borkén, sušený bobkový list polámaný na malé kúsky, celé čierne korenie, dobre spolu premiešame, pridáme k pokrájanej a postrúhanej zelenine a poriadne spolu všetko premiešame, prilejeme ocot, vodu nepridávame, zelenina pustí vody dosť, všetko znovu spolu poriadne premiešame rukami, prikryjeme nádobu so zeleninou pokrievkou, zmes odložíme do chladu odpočívať na 6 hodín, aby sa dobre prepojili všetky chute, po tejto dobe zmes poriadne natlačíme do vysterilizovaných suchých pohárov takmer až pod okraj a dolejeme až po uzáver štavou, ktorá zostala zo spracovanej zeleniny vo veľkej nádobe, mne vyšla štava akurát do všetkých pohárov, poháre uzavrieme vysterilizovaným suchým viečkom pomocou hlavice z umelej hmoty, presvedčíme sa či všetky viečka dobre držia, môžete použiť poháre a viečka so závitmi, naplnené a uzavreté poháre sa neatáčajú hore dnom, ani ich netreba sterilizovať, hotové poháre s čalamádou odložíme na policu do suchej chladnej tmavej špajze, konzumovať môžeme asi o 1 mesiac, po otvorení treba dať pohár v chladničke, mne vyšlo z uvedeného celkového množstva zeleniny presne 5 pohárov o objeme 720 ml, táto čalamáda zostane krásne chrumková bezo zmeny farby a nestmavne, je veľmi chutná, je výborným zdrojom množstva vitamínov v zime a nie je ťažké ju pripraviť, mám odskúšané, každý rok robím 3 várky, do polovice pohárov pridávam na 1 pohár 1 feferonku, lebo máme radi pikantnú čalamádu k niektorým jedlám, u nás ide táto čalamáda veľmi na odbyt, vydrží bez ujmy 2 roky i viac, nie však u nás :-) do tejto čalamády sa nálev nevarí, nezalieva sa horúcim nálevom, ani nesmie kvôli účinkom borkénu, ktoré by horúci nálev zničil, nepridáva sa DEKO alebo ZELKO, čalamáda má príjemnú slano - sladko - kyslú chuť, hodí sa takmer ku všetkému, napr. k rôznemu pečenému mäsu, k zabíjačkovým špecialitám, k jaterniciam, krvavniciam, klobásam, k rôznym slaným nákypom, k rôznym cestovinám, k vyprážanej zelenine, dokonca k nedeľným vyprážaným rezňom miesto šalátu.

Poznámka:

Borkén je dvojsiričitan draselný /pyrosiričitan/ , ktorý sa používa vo vinárstve, má silné antioxidačné a antibakteriálne účinky, bráni klíčeniu, zabráňuje nežiadúcemu kvaseniu a hnilobe, zelenina nemení farbu, zostane krásne chrumková, borkén dostať kúpiť v DM marketoch, vo vinárskych a záhradníckych potrebách.