

Pickles ala čalamáda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- paprika 1 ks
- bílé zelí 200 g
- cibule 1 ks
- rajčata 2 ks
- salátová okurka 1 ks
- **podle potřeby**
- himalájská sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata, papriku libovolné barvy a velkou cibuli očistíme a nakrájíme na plátky. Zbytek zeleniny také očistíme a nastrouháme. Všechnu zeleninu zvážíme a přidáme 1% soli z váhy zeleniny. Všechnu zeleninu dobře v rukách zpracujeme, až zelenina pustí šťávu.

Takto zpracovanou zeleninu dáme do hliněné nádoby, zatížíme talířkem s těžítkem. Necháme kvasit v místnosti kolem 20 stupňů Celsia po dobu 3 - 5 dní. Po této době otevřeme, přendáme do sklenice a uskladníme v lednici.

Pickles ala čalamádu podáváme k hlavnímu chodu nejlépe polévkovou lžící.