

Lišky ve skořicovém nálevu

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

lišky nebo jiné malé houby

cibule

celá skořice

Na skořicový nálev::

1 l vody

120 ml octa

250 g cukru

30 g soli

20 g barevného pepře

1 lžička mleté skořice

3 ks celé skořice



Postup

Ve vodě svaříme ocet, sůl, cukr, přidáme celou i mletou skořici a celý barevný pepř. Lišky nebo jiné drobné houby tři minuty povaříme a střídavě spolu s cibulí klademe do sklenic. Jemně upěchujeme, vložíme kousek celé skořice, zalejeme nálevem a nakonec sterilujeme půl hodiny při 90 stupních.