

Naložené čínské zelí

Kategorie: Nakládání

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička chilli
pár kapek tabasca
1 hlavička česneku
olej
magi
větší cibule
1 lžička curry
3 lžičky cukru
1 lžička soli
4 střední hlávky zelí
1 dcl octa

Postup

Zelí omyjeme, nakrájíme na čtverečky (2x2 cm) a spaříme 5-10 minut ve vodě, kterou vypneme hned jak dosáhne bodu varu. Česnek utřeme, cibuli nakrájíme. Ocet, magi, olej, cukr, sůl, chilli, curry a tabasco smícháme dohromady. Přidáme vše k spařenému zelí, promícháme a necháme až 2 dny v lednici odležet.