

Královská nakládaná zelenina (carska turšija)

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 střední hlávka zelí (asi 1,5 kg)

250 g cukru

500 g soli

250 g medu

1 l vody

Ingredience::

kuličky nového koření (na obyč. sklenici stačí 2)

1 kg kapie

1 l vinného octa (6%)

kuličky černého pepře (na obyč. sklenici postačí 5)

6 kg rajčatové papriky

1 bulva celeru (větší)

1 kg mrkve

zelená celerová nať

Postup

Postup přípravy: Zelí nakrájíme na hrubo, mrkev na kolečka (2 mm), kapie na proužky, celer na plátěčky (2 mm), nať na lístečky. Vše zamícháme s částí soli. Očistíme rajčatové papriky (vydlabeme semínka). Zbylou sůl, cukr, med, vodu a ocet svaříme a necháme vychladit. Papriky naplníme směsí, poskládáme do sklenice, přidáme koření a zalijeme studenou marinádou. Zatížíme a necháme uležet v chladu (postačí chladný špajz) alespoň 3 týdny. Můžeme též plnit do obyčejné sklenice a sterilovat (já je vařím 3 minuty, vypnu plyn a nechám ještě dojít 3 minuty).

Tato turšija je vynikající, při nesprávném skladování (v teple) může chytit nahoře bílou plíseň, proto je lepší ji sterilovat, i když pak není tak křupavá. Následná chuť a vzhled si zaslouží své jméno :-))