

Sterilovaný okurkový salát ii.

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Nálev::

1 a 0,5 l vody, 0,5 kg cukru, 0,5 l octa, 2 lžíce soli

5 kg oloupaných okurek - lepší jsou polní, 0,25 kg cibule, 60 g křenu nebo 1 vrchovatá lžička Krenexu

Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Nálev svaříme a necháme vychladnout. Okurky nastroháme na kolečka, cibuli drobně nakrájíme, přidáme strouhaný křen, promícháme, zalijeme nálevem a necháme 5 hodin uležet v chladu. Pak plníme do velkých kompotových sklenic a sterilujeme 10 minut při 85 °C.