

Sterilovaný myslivecký salát

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 kg hlávkového zelí

2,5 kg červené kapie

bobkový list

150 g soli

Ingredience::

2 kg zelených rajčat

koprový květ (nemusí být)

15 g nového koření - celé

1,5 kg mrkve

300 ml vinného octa (6%)

1,5 kg okurek(nakladačky)

20 g celého pepře

70 g cukru

200 g celeru (stébla+nat')

Postup

Postup přípravy: Zeleninu očistíme a nakrájíme, mrkev můžeme nahrubo nastrouhat. Smícháme ocet, sůl, cukr a koření za studena. Zalejeme zeleninu, pořádně promícháme a plníme sklenice. Sterilujeme 10 minut. Při podávání se salát pokape olejem.

Po carské turšii je na Balkáně tento salát na druhém místě v oblíbenosti. Na můj dotaz, proč se tento salát zrovna tak jmenuje, mi nikdo nedokázal odpovědět, až na mého dědečka, který na to šel logicky: Prý, když si myslivci vyrazili na zajíce, většinou to bylo kolem zahrad a tak si sem tam utrhli zelí, mrkev, rajče - to aby se nevraceli domů s prázdnou... a protože zelenina bývala častěji než zajíci, jejich spořivé manželky tu zeleninu začaly nakládat :-))