

Česnek v pikantním nálevu

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

oloupané stroužky česneku

olej

bobkový list

celý pepř

hřebíčky

feferonky

Nálev:

2 dl bílého vína

1 dl octa

1 dl vody

50 g práškového cukru

1 lžička soli

Postup

Postup přípravy: Na dno malých lahviček dáme lžičku oleje, poskládáme česnek, který prokládáme celým pepřem, bobkovým listem (do 1 lahvičky = 1 menší list), hřebíčkem, feferonkou a zalejeme teplým nálevem. Uzatvřeme a sterilujeme 15 minut při 85 °C nebo 10 minut při varu (stačí i méně, jen aby chytlo víčko). Přísady na nálev dáme do hrnce a necháme přejít varem. Česnek podáváme k různým masům, sekané, se sýrovými pomazánkami, k pečeným rybám apod.