

Nálev na znojemské okurky

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2,5 l vody

1 l 8% octa

380 g cukru

6 cukerinů

100 g soli

krájená cibule a mrkev na kolečka

hořčičné semínko

celý pepř a nové koření

kopr

Postup

Postup přípravy: Vodu, ocet, cukr a cukerin svaříme a za horka jej naléváme na okurky v litrových sklenicích, do kterých jsme na dno dali dle chuti cibuli, mrkev, kopr, 6 kuliček celého pepře, 2 kuličky nového koření a kávovou lžičku hořčičného senene. Pak zavíčkujeme a zavařujeme při teplotě vodní lázně 85 °C po dobu 20 minut.