Halali

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg mrkve
700 g celeru
500 g petržele
500 g cibule
5 lžic soli
7 lžic cukru
7 lžic octa
1 lžička nového koření
1 a 0,5 lžičky pepře
4-5 bobkových listů
trochu vody - nemusí být

Postup

Zeleninu nakrájíme na kousky, trochu podlijeme vodou, přidáme koření, ocet, sůl a cukr a vaříme doměkka. Poté necháme směs vychladnout a rozmixujeme. Opět vaříme do zhoustnutí a horké plníme do sklenic. Sterilujeme 20-25 minut při 85 °C. Směs je výborná do svíčkové omáčky.