Zelí paní Hejskové

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: pan Kubát

Suroviny

1 kg červené řepy
1 kg zelí hlávkové
20 dkg cibule
1 l vody
0,3 l octa
10 dkg pískového cukru
4 dkg soli

Postup

Uvařit společně na lák. Zelí, řepu a cibuli nastrouhat a dát na 10 min.vařit do láku. Pak trochu promačkat, aby tam nebyla samá voda a bylo ponořené zelí. Celé sterilizovat na 10 min při 80-90 stupních.