Znojemský nálev na zeleninu

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 l vody
0,5 l octa
15 dkg cukru krystal
8 dkg soli
25 tablet umělého sladidla např.Sacharinu
8 kuliček pepře
6 kuliček nového koření
6 hřebíčků
6 bobkových listů

Postup

Vše svaříme - 5 minut plného varu. Teplým nálevem zaléváme jakoukoliv zeleninu. Náš tip:Výborné jsou takto zavařené okurky 20 minut při 90 stupních Celsia. Zelenina není ani kyselá ani sladká, prostě akorát, opravdu výborná. Možno použít i na čalamády, s dodatkem - lžíce oleje do každé sklenice.