

Meloun jako břitva

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 větší meloun

Nálev:

3 l vody, 1 l octa, 400 g cukru, 80 g soli, 5 ks hřebíčku, 10 ks pepře, 10 ks nového koření, 2 bobkové listy, feferonky

Postup

Postup přípravy: Meloun nakrájíme na stejnoměrné kousky (já používám vykrajovátko na kuličky z brambor), svaříme nálev, meloun rozdělíme do sklenic, zalijeme prochlazeným nálevem a do každé sklenice přidáme feferonku (dávám kulatěú. Sterilizujeme cca 10 min. při 80 °C.

Podáváme ledově vychlazené.