



Nakládání feferonky

Ingredience

feferonky

voda: 1000 ml

cukr krystal: 150 g

ocet: 200 ml

sůl: 5 g

česnek

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Množství nálevu přizpůsobíme množství feferonek. Můžeme použít feferonky pálivé i nepálivé nebo je kombinovat. Česnek je nepovinná přísada, ale dodá feferonkám "další rozměr". Feferonky omyjeme, případné dlouhé stopky zkrátíme a napěchujeme do čistých a suchých sklenic. Česnek oloupeme, rozdělíme...

Nakládání feferonky - recept

Množství nálevu přizpůsobíme množství feferonek. Můžeme použít feferonky pálivé i nepálivé nebo je kombinovat. Česnek je nepovinná přísada, ale dodá feferonkám "další rozměr".

Feferonky omyjeme, případné dlouhé stopky zkrátíme a napěchujeme do čistých a suchých sklenic. Česnek oloupeme, rozdělíme na stroužky a přidáme k feferonkám (2 - 3 stroužky použijeme na

sklenici feferonek podle velikosti sklenice).

Do hrnce nalejeme vodu, přidáme cukr, ocet a sůl, promícháme a **5 minut povaříme** (především je třeba, aby se cukr rozpustil). Horký nálev lejeme přímo do sklenic k feferonkám. Sklenice uzavřeme a **sterilujeme při 85 °C asi 15 minut**.

Nakládané feferonky podáváme k masu, uzeninám nebo sýrům.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí