

Halali



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

1301 kalorií , **50 g** cukrů , **5 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/halali>

Příprava

Očištěnou zeleninu nastrouháme na hrubém struhadle, podlijeme trochou vody přidáme koření a vaříme do měkka. Necháme vychladnout, vytáhneme bobkový list a rozmixujeme. Opět povaříme do zhoustnutí. Horké plníme do sklenic a sterilujeme 20 až 25 minut na 80 °C. Směs používám na vaření svíčkové omáčky, ale i pod maso.

Ingredience

- ✓ 1 kg mrkve
- ✓ 700 g celeru
- ✓ 500 g cibule
- ✓ 5 lžíc soli
- ✓ 7 lžíc cukru
- ✓ 7 lžíc octa
- ✓ 1 lžička nového koření
- ✓ 1,5 lžičky pepře
- ✓ 4 bobkové listy
- ✓ trocha vody
- ✓ 500 g kořenové petržele

Kategorie

Česká, Celoročně, Zelenina, Klasika, Pomocné recepty

