

Kopr ve sladkokyselém nálevu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 1

82 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kopr-ve-sladkokyselem-nalevu>

Příprava

Připravíme si vodu, sůl, cukr a ocet. Vše svaříme a připravíme si tak nálev. Kopr řádně propláchneme studenou vodou a poté nakrájíme nadrobno. Sypeme volně do připravených skleniček a zalijeme svařeným nálevem. Skleničky uzavřeme a sterilujeme při 85°C asi 15 minut. Kopr používáme na dochucení koprové omáčky nebo polévky. Takto zavařený kopr ve sladkokyselém nálevu nám uložený v temnu vydrží nejméně 2 roky.



Ingredience

- ✓ kopr
- ✓ 200 ml octa
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 850 ml vody
- ✓ 35 g soli

Kategorie

Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Ostatní