

Nálev na okurky

3 l vody
1 l bženeckého octa
400 g cukru krystal
30 ks umělého sladidla (cukerinů)
120 g soli

30 celých pepřů
8 hřebíčků
16 kuliček nového koření
1/2 svitku skořice
4 bobkové listy
1 polévková lžíce zrněk hořčice

Nálev 15 minut svaříme a necháme zchladnout. Sterilujeme při teplotě 80 stupňů po dobu 20 minut.

Do každé sklenice (kromě okurek) patří:

5 koleček mrkve
2 kolečka cibule
2 kolečka křenu
2 okvěti kopru

Můžeme použít na houby, cibulky, feferonky, utopence,....

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---