Houbová čalamáda

Evža Kolešková

Ingredience

Nálev

- voda — 3 l
- sůl — 6 dkg
- ocet — 4 dl
- cukr — 30 dkg
- 6 ks bobkového listu
- 20 – 30 kuliček nového koření
- celý pepř dle chuti

čalamáda

Postup

1 kg nakrájených hub

1 kg cibule na proužky

1 kg barevných kapií

může být i květák

Nálev svařím, zbylé ingredience do něj vložím a povařím cca 10 minut. Pak nechám přikryté v chladnu 24 hodin odležet. Poté plním do skleniček a steriluji při 80 st. C 20 minu

Zdroj: cilka.eu