

Zavařené zelí s červenou řepou

Hanka Bauerová

Ingredience

Nálev

- 2 kg červeného zelí
- 2 kg řepy
- ocet — 0,5 l
- voda — 0,75 l
- 4 – 6 cibulí dle velikosti
- sůl — 1 lžíce
- cukr — 40 dkg
- kmín — 1 lžíce

Postup

Zelí s řepou a cibulí nakrouháme a nacpeme do sklenic. Nálev svaříme, nalijeme na nakrouhané zelí a sterilujeme asi 35 minut při 100 st.C.