

Halali zelenina

Na 3 sklenice o objemu 370 ml:

300 g mrkve

200 g celeru nebo směs celeru a kořenové petržele

1 velká cibule

125 ml octa

375 ml horké vody

2 polévkové lžíce cukru

1 polévková lžíce soli

2 bobkové listy

1 polévková lžíce celého pepře

1 lžička nového koření

1 lžička mletého koření na svíčkovou

Zeleninu očistíme, nakrájíme nebo nahrubo nastrouháme. Celé koření dáme do plátěného sáčku nebo jiné pomůcky, abychom ho pak nemuseli hledat. Vše společně povaříme cca 10 minut, naplníme do sklenic, zavíčkuje a sterilujeme asi 20 min. Pokud nechceme dlouhodobě uchovat, povaříme zeleninu o 10 až 20 minut déle a buď použijeme na přípravu omáčky, případně zamrazíme.

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