

## Nakládaný zázvor

---

cca 200 g očištěného kořene čerstvého zázvoru  
150 ml vody  
100 ml rýžového octa  
50 g cukru  
10 g soli

Zázvor nastrouháme na jemné plátky. Ostatní suroviny svaříme, do vroucího nálevu vložíme nastrouhaný zázvor a minutu povaříme. Přendáme do sklenice a po vychladnutí uložíme do lednice. Podáváme k sushi nebo jako doplněk k mrkvové polévce se zázvorem.

Někteří (třeba já) mají na zázvor chuť téměř kdykoliv. Každopádně pozor, tenhle zázvor má oproti kupovanému opravdu grády!

---

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