

Zavařované houby s kyselinou citrónovou

asi 5 sklenic



střední obtížnost



do 40 minut



Přísady::

Přísady:

1 kg hub (umytých a očištěných, např. žampiony)
400 g papriky červené kapie (očištěné a nakrájené na větší kousky)
8 kusů kopr čerstvý (stonky)

Na nálev:

1,5 l voda
100 g cukr
50 g sůl
20 - 25 g Kyselina citrónová Dr. Oetker
1 balíček Pomůcka ke konzervování Dr. Oetker
2 ks bobkový list
10 ks koření nové
1 ks hřebíček
skořice kousek
1 KL hořčičné semínko

- 1 Do umytých sklenic naskládáme houby, papriku a kopr.
- 2 V hrnci smícháme vodu s cukrem, solí, kyselinou citrónovou a kořením. Přivedeme do varu a krátce povaříme. Odstavíme, vmícháme pomůcku na konzervování a důkladně rozmícháme.
- 3 Připravené houby zalejeme ještě horkým nálevem.
- 4 Sklenice uzavřeme víčky a skladujeme v suchu a temnu.