

ZELĚ, ZELĚŮČKO, NALOŽENĚ, MALIČKO...

Středa, 10 listopad 2010

Určitě znáte - když ne včerní, tak skoro včerní - nějaký ten recept na nakládání zelí. Ale určitě úplně včerní kyselý zelíčko jíte. Pro mne nejlepší je následující recept a nedám na něj dopustit. K tomu už ani to knedlo a vepřo nepotřebujete... A protože je na něj právě ta správná doba, tak se s vámi o něj podělím:

Ingredience:

5 kg zelí, 1/2 kg cukru, 1 dcl kámen (nebo Krenex), 1 Deko, 4 dcl oleje, 3/4 litru octa, 1/2 kg cibule

Postup:

Zelí nejmenno nakrájíte, nejlépe na kráječky na chleba (tak to dělám já a užiznul jsem si kus prstu teprve jednou - trochu...). Jak to nakrájíte, nastrouhejte do toho ještě kámen a nakrájejte i cibuli. Posypte to Dekem a přidejte všechny ostatní přísady. Počasně promíchat, za chvíli si zelí pustí šťávu. Nacpěte a dobře do lahví, šťávu seberte a vypijte. Zavážete a dejte do chladna. Já to tedy dávám raději do dvojitého mikrotenového sáčku - kvůli úsporně místa. Můžete ho rovnou konzumovat, nebo na něj chodit potají do spíže. Z je to však nejlepší 3/4rádýlko na svět. Franta Bouška