Halali

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **6**

1301 kalorií , **50 g** cukrů , **5 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: https://srecepty.cz/halali

Příprava

Očištěnou zeleninu nastrouháme na hrubém struhadle, podlijeme trochou vody přidáme koření a vaříme do měkka. Necháme vychladnout, vytáhneme bobkový list a rozmixujeme. Opět povaříme do zhoustnutí. Horké plníme do sklenic a sterilujeme 20 až 25 minut na 80°C. Směs používám na vaření svíčkové omáčky, ale i pod maso.

Ingredience

- 1 kg mrkve
- 700 g celeru
- 500 g cibule
- 5 lžíc soli
- 7 lžíc cukru
- 7 lžíc octa
- 1 lžička nového koření
- 1,5 lžičky pepře
- 4 bobkové listy
- trocha vody
- 500 g kořenové petržele

Kategorie

Česká, Celoročně, Zelenina, Klasika, Pomocné recepty