

Sterilované bílé zelí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 2h 0min , Čas vaření: 20min

Celkový čas: 1dní 2h 20min , Porce: 1

352 kalorií , **6 g** cukrů , **0 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/sterilovane-bile-zeli>

Příprava

Cibuli a zelí nakrájíme, přidáme všechny ingredience a na každých 5 kg směsi dáme kávovou lžičku pyrosulfitu, dobře promícháme a necháme 24 hodin odležet. Dáváme do sklenic a 20 minut sterilujeme při 80°C.

Ingredience

- 1 kg bílého zelí
- 0,3 l vody
- 0,1 l octa
- 3 ks nízkoenergetického sladidla - sacharinu
- 15 dkg cibule
- 2 dkg soli
- 1/2 lžičky kmínu
- 1 lžička pyrosulfitu

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Příloha

