

# Zavařený česnek

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**1100** kalorií , **10 g** cukrů , **10 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zavareny-cesnek>

## Příprava

Česnek rozdělíme na stroužky a pečlivě oloupeme. Připravíme si asi 12 menších skleniček a vypláchneme je vroucí vodou. Do nich potom česnek narovnáme - příliš netlačíme, abychom stroužky nepoškodili. Svaříme vodu se solí a horkým nálevem česnek zalijeme. Zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru. Necháme přes noc a uložíme do spíže.

### Tip k receptu

Takto uložený česnek vydrží až dva roky. Pracujeme s ním stejně jako s čerstvým. Otevřené sklenice uchováváme v lednici.

## Ingredience

- 1 kg česneku
- 1 l vody
- 200 g soli

## Kategorie

Česká, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Ostatní