



## **Okurky paní Jany Vačkářové z Vlkanče**

- vítězka 2. ročníku 2006

### **Nálev:**

1,75l vody

0,5l octa

1 ks Deka (100g)

65 tabletek sladidla FAN Sacharin

### **Do sklenice:**

hořčičné semínko - půl kávové lžičky na sklenici

koriandr - čtvrt kávové lžičky na sklenici

hřebíček - jeden na sklenici

nové koření - 1 kulička na sklenici

pepř - 2 kuličky na sklenici

rozlámaný bobkový list - 3 malé kousky na sklenici

kopr

vinný list

mrkev

křen

cibule

### **Postup:**

Do vody s octem vsypeme Deko, přidáme 65 tablet sacharinového sladidla a povaříme 5 minut. Nálev necháme vychladnout. Do sklenic (asi 7 - 8 ks) naskládáme hořčičné semínko, koriandr, hřebíček, nové koření, pepř, bobkový list a kopr podle chuti. Déle 4 kolečka mrkve, 3 kolečka křenu, 5 koleček cibule a jeden vinný list. Naskládáme okurky a zalijeme zchladlým nálevem.

Sterilujeme cca. 10 - 15 minut, podle velikosti okurek.

**TIP: Čím chladnější nálev, tím zelenější barva okurek. Pokud budeme sterilovat při 80°C a kratší dobu, měli bychom dosáhnout křupavějších okurek.**