



## Nálev na okurky dědy Božíka

### Budeme potřebovat:

#### Nálev:

- 2,5 l vody
- 0,5 l octa
- 45 tablet FAN SACHARIN
- 1 Deko (na zeleninu)

#### Do každé sklenice na dno:

- 1 snítka kopru
- 1 bobkový list
- 8 kuliček černého pepře
- 4 kuličky nového koření
- 1 hřebíček
- 1 stroužek česneku
- 2 kolečka cibule
- 2 kolečka mrkve

#### Postup:

Suroviny na nálev povaříme asi 3 minuty. Do čistých sklenic dáme všechno koření, kopr, cibuli a mrkev. Naskládáme umyté okurky, zalijeme nálevem, dobře uzavřeme a zaváříme 20minut při 80°C.

Tento nálev můžeme použít i na zavaření květáku nebo různých čalamád.

