Celer ve sladkokyselém nálevu

Ingredience

- 300 g nebo více celeru
- cibule — 2–3 ks
- Kuličky nového koření a pepře
- ocet

Na nálev

- voda — 1 l
- ocet — 0,3 l
- cukr — 3 lžíce
- Trocha soli

Postup

Oloupaný celer nakrájíme na plátky nebo nudličky, vložíme do mírně okyselené vody a uvaříme do měkka. Okapaný celer vkládáme do sklenice a prokládáme kolečky cibule. Prosypáváme novým kořením a pepřem. Zalijeme svařeným horkým nálevem, přelijeme lžící oleje, důkladně uzavřeme a sterilujeme 30 minut při 95 st.C.

Zdroj: cilka.eu