

Čalamáda s houbami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 kg
- Zelená paprika 1 kg
- Ocet 1 l
- Houby 1 kg
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Houby 1 kg
- Cukr 20 g
- Sůl 6 g
- Voda 1 l

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme je na větší kousky, podusíme je se solí.

Vodu, sůl, bobkové listy, nové koření, cukr a ocet uvaříme, přidáme zelenou papriku nakrájenou na nudličky a oloupanou cibuli nakrájenou na kolečka. Mírně povaříme.

Vše smícháme ještě horké do sebe a po vychladnutí plníme do sklenic, mohou být i šroubovací od nejrůznějších majonéz. Čalamádu sterilujeme 20 minut na 85 °C.

Čalamáda s houbami se hodí jak příloha k jakémukoliv jídlu, nejčastěji k uzenině.