

Kalifornský reliš

hodí sa k pečenému mäsu

asi 4 poháre



jednoduchá príprava

up to 50 Min.



Prísady:

Prísady:

- 600 g baklažán (nakrájaný na kocky)
- 600 g paprika červená (nakrájaná na kocky)
- 2 ks pór (nakrájaný na kocky)
- 250 ml ocot biely vínny
- 1 zarovnaná KL horčičné semienko
- 1 zarovnaná KL soľ
- korenie čierne mleté
- 1 zarovnaná KL mletá sladká paprika
- 1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Do veľkého hrnca vložíme baklažán, papriku a pór. Pridáme ocot, semienka, soľ, korenie, papriku a Extra želírovací cukor. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.