

# Nakládané feferonky s česnekem

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

	čerstvé feferonky (červené nebo zelené, pálivé či méně pálivé)
	česnek
1 l	voda
150 g	krystalový cukr
2 dl	ocet
5 g	sůl



## Postup přípravy

Feferonky omyjeme, česnek oloupeme. Feferonky i česnek (může být nakrájený, přepůlený nebo i celý) napěchujeme do čistých skleniček (na jednu skleničku stačí 1 až 2 stroužky). Nyní si připravíme nálev: Do hrnce nalijeme vodu, přidáme cukr, ocet a sůl a povaříme asi 4 minuty. Ještě horký nálev nalijeme do napěchovaných skleniček, uzavřeme a sterilujeme při 85 stupních Celsia zhruba 15 minut. Naložené feferonky necháme uležet a poté podáváme například k sýrům nebo pečenému masu.