

Tento recept byl stažen ze serveru [Domáci-Kuchař.cz](http://Domáci-Kuchař.cz) můžete také navštívit [www.studuj.com](http://www.studuj.com)

## Nálev naší babičky dle Znojemské receptury

### Ingredience:

3/4 l vody, 1/4 l octa  
30 g soli, 70 g cukru  
9 kusů cukerinu  
6 ks nového koření  
cibule, 2 ks bobkového listu  
5 ks pepře celého  
1/3 lžičky hořčičného semene  
1 hřebíček  
skořice, kopr

### Popis postupu:

Nálev: 0,75 litru vody, 0,25 litru octa, 3 dkg soli, 7 dkg cukru, 9 kusů cukerinu - toto vše svaříme

Do 1 litrové sklenice se dá 6 ks nového koření, 2 plátky cibule, 2 kusy bobkového listu, 5 kuliček pepře celého třetinu lžičky hořčičného semene, 1 hřebíček, malinký kousek skořice celé a kopr.

Okurky ve sklenicích zaléváme studeným lákem.