



# Nakladané párky so šampiňónmi

---

## Ingrediencie:

200 g Berlínskych párkov Premium  
200 g šampiňónov  
100 g koreňovej zeleniny  
50 g šalotky  
200 ml vývaru  
80 ml vínneho octu  
30 g cukru  
korenia (bobkový list, čierne korenie, nové korenie)  
soľ

---

## Postup:

Párky nakrájame na centimetrové kolieska. Olúpeme hlavičky zo šampiňónov, nakrájame ich na tenké plátky a spoločne s nakrájanou koreňovou zeleninou, šalotkou a nakrájanými párkami zmiešame s vopred pripraveným sladkokyslým nálevom z vývaru, cukru, octu a korenia, naplníme do fľašiek a zavaríme vo vodnom kúpeli pri 85°C cca 15 minút. Po zavarení vyberieme a položíme hore dnom.

