



## Nakládané mini párky se žampiony

### Ingredience:

(4 porce)

200 g [Mini párky Schneider](#)

200 g žampiony

100 g kořenová zelenina

50 g šalotka

200 ml vývar

80 ml vinný ocet

30 g cukr

divoké koření (bobkový list, černý pepř, nové koření)

sůl

### Postup:

Mini párky oloupeme a nakrájíme na centimetrové špalíčky. Žampionům oloupeme hlavičky, nakrájíme je na tenké plátky a společně s nakrájenou kořenovou zeleninou, šalotkou a nakrájenými párky smícháme s předem připraveným sladkokyselým nálevem z vývaru, cukru, octa a divokého koření, naplníme do skleniček a zavaříme ve vodní lázni při 85°C cca 15 minut. Po zavaření vyndáme a položíme dnem vzhůru.

