

Marynowana rzodkiewka wg Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rzodkiewki	3 pęczki
ocet	2 szklanki
sól	1 łyżeczka
cukier	3 łyżeczki
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki dokładnie myję i usuwam ogonki. Kroję na połówki lub drobniejsze i upycham w słoiczku. W garnku gotuję wodę z octem, cukrem, solą (można wrzucić gorczycy lub liść laurowy) Gotową zalewą napełniam słoiczki z rzodkiewką, zakręcam. Moim zdaniem tak zaprawione rzodkiewki można jeść najwcześniej po 3 tygodniach ale to już wg upodobań.