

Marynowane brokuły



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

brokuł	1 kg
marchew	2 średnie
cebula	1
Zalewa	
woda	2 l
ocet	625 ml 6%
cukier	100 g
sól	2 łyżki
liście laurowe Prymat	4
ziele angielskie	1 łyżka
pieprz kolorowy ziarnisty	1 łyżka
gorczyca	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obieramy i kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy na cienkie talarki. Brokuły dzielimy na różyczki. W dużym garnku zagotowujemy wodę, wkładamy brokuły i gotujemy około 2 minut. Przy pomocy łyżki cedzakowej wyjmujemy i przelewamy zimną wodą. Do gotującej się wody po brokułach wrzucamy marchew i gotujemy około 5-6 minut. Marchew powinna być chrupka.

Zalewa

Wszystkie składniki zalewamy doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy 5 minut. Słoiki dokładnie myjemy i wyparzamy. Na dno słoików wkładamy kilka talarek cebuli, następnie układamy na przemian brokuły, marchewkę i cebulę. Warzywa lekko dociskamy. Zalewamy gorącą zalewą i mocno zakręcamy każdy słoik. Pasteryzujemy około 15-20 minut.