

Melon w pikantnej marynacie



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

melon	1 sztuka
białe wino wytrawne	200 mililitrów
woda	200 mililitrów
biały ocet winny	200 mililitrów
miód gryczany	2 łyżki
cukier	1 szklanka
płatki chili	1 łyżeczka
imbir świeży	5 cm
Cynamon cały Prymat	1 sztuka
Ziele angielskie całe XXL	6 sztuk
Pieprz czarny ziarnisty To Naturalne	6 sztuk
sól	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miąższ melona wybieramy specjalną łyżeczką do carvingu, opcjonalnie małą do herbaty. Przekładamy do słoików.

Ocet zagotowujemy z cukrem, winem, wodą, miodem, papryczką, imbirem pokrojonym w plasterki, cynamonem, ziele angielskim, pieprzem i solą.

Marynatą zalewamy melona, zakręcamy słoiki i pieczemy 25 minut w temperaturze 90°C. Z podanego przepisu wyszły 4 słoiczki po 150 ml.