

## NASTURCJA A-LA KAPARY



### KATARZYNA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**sól do smaku**

**ziele angielskie**

**kolendra**

**pieprz naturalny**

**liść laurowy**

**goździki** 1-2 szt.

**cukier do smaku**

**woda**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Wykonanie:  
Owoce nasturcji zalać wrzącą osoloną wodą zagotować i odcedzić.
- KROK 2** Z octu i wody ( pół na pół) oraz przypraw sporządzić zalewę i wystudzić, zalewę połączyć z owocami podgrzewać , lecz nie zagotować po około 10-15 min zdjęć z ognia i wystudzić.
- KROK 3** Przekładać do czystych słoików i zakręcać przechowywać w lodówce stosować do mięs , ryb, sałatek i sosów.