

Pikle w occie



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ogórek gruntowy	3 kg
kalafior	1 szt
cebula	6 szt
papryka czerwona	1 kg
marchew	4 szt
koper	wiązka
Liść laurowy suszony Prymat	kilka szt
czosnek	główka
Gorczyca biała cała Prymat	paczka
oliwa	kilka łyżek

Zalewa

woda	2 litry
ocet	2 szkl
cukier	2 szkl
sól	1 łyżka
ziele angielskie	10 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki pokroić w koreczki, marchewkę w plastry, cebulę w ósemki, a paprykę w grubsze paski. Kalafior podzielić na małe różyczki, włożyć do wrzątku i gotować 2 minuty. Wodę zagotować z cukrem, solą, octem, pieprzem oraz zieleń angielskim. Do każdego słoika włożyć gałązkę kopru, liść laurowy, 1/2 łyżeczki gorczycy oraz ząbek czosnku. Do słoików włożyć warzywami i zalać gorącą zalewą. Na wierzch wlać łyżkę oliwy z oliwek i pasteryzować 10-15 minut.