

Pikle w occie jabłkowym



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior

ogórki świeże

papryka czerwona

ocet jabłkowy 3 szkl.

woda 3 szkl.

cukier 1,5 szkl.

sól do smaku

koper kwiat

czosnek ząbki

ziele angielskie całe

liście laurowe

gorczyca czarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiora podzielić na niewielkie różyczki, opłukać i osączyć.

Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w szerokie paski.

Ogórki umyć, odciąć końcówki, pokroić w grube plastry.

Warzywa ułożyć warstwami w słoikach.

Dodać pokrojone ząbki czosnki, po 1 liściu laurowym, 2-3 kulki ziela angielskiego, po 1 baldachu kwiatu kopru oraz po trochę czarnej gorczycy.

Ocet jabłkowy połączyć z gorącą wodą, cukrem i solą - zagotować i dokładnie wymieszać.

Gorącą marynatą zalać przygotowane pikle, dokładnie zakręcić i zapasteryzować 20-25 minut.