

SEZON NA KURKI



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

octu 10%	1 szkl.
wody	2 szkl.
soli	1 łyżeczka
cukru	1 płaska łyżeczka
ziele angielskie	do smaku
pieprz kolorowy	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1-2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki dokładnie umyć i obgotować ok. 20 minut.
Ocet z wodą + przyprawy zagotować.
Kurki ponakładać do słoików, zalać zalewą, dobrze zakręcić.