

Pikle



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	1 kg
kalafior	1/4 główki
marchew	4 sztuki
fasolka szaragowa	20 dag
sól	2 łyżki
cukier	6 łyżek
ocet 10 %	1/4 litra
Zalewa:	2 litry
woda	2 litry
Liść laurowy suszony Prymat	1 do każdego słoika
Ziele angielskie całe Prymat	2 do każdego słoika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafior i umytą marchew blanszować w osolonej wodzie, podzielić na kawałki. Fasolkę obrać, umyć i podzielić na kawałki. Ogórki- bardzo małe umyć. Przygotowane warzywa ułożyć w słoikach warstwami, dodać liść laurowy i ziele angielskie, zalać zalewą octową i zagotować