

Sałatka z patisonów



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

patison kilka szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Patisony namoczyć na 2 godz. Do słoików dać koperku, troszkę chrzanu, ziele angielskie, liść laurowy, gorczycę i marchewkę pokrojoną w plasterki. Następnie poukładać patisony i zalać zalewą.

Zalewa:

9 szkl. wody, 3 płaskie łyżki soli, 3 łyżki cukru.

Pasteryzować 25 minut.