

Cebulki marynowane



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula dymka ze szczypiorkiem	2 kg
ocet	0,7 l
Liść laurowy suszony Prymat	..
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	..
Ziele angielskie całe Prymat	..
Gorczyca biała cała Prymat	..
cukier	..
sól	..

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać cebulki. Dokładnie umyć i wyparzyć słoiki. Półtora litra wody zagotować z octem. Gdy zawrze, dodać przyprawy (po 3 ziarenka pieprzu, jedno ziele angielskie, pół listka laurowego i 10 ziarenek gorczycy na słoik) i gotować jeszcze przez dwie minuty. Dodać niepełną szklankę cukru i trzy łyżki soli. Do słoików nakładać cebulki, tak, by pozostało około 2 centymetrów wolnej przestrzeni na górze. Zalać zalewą, postukać w dno, aby usunąć pęcherzyki powietrza, dokładnie zakręcić i pasteryzować: słoiki wstawić do garnka z zimną wodą i podgrzewać. Po zagotowaniu się wody trzymać na ogniu jeszcze przez 5 minut. Wyjąć gorące i postawić na zakrętce. Nadają się do spożycia już po dwóch dniach.