

Szparagowe pikle



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	30 dkg
młoda fasolka szparagowa	1 kg
młode cebulki	20 dkg
cukier	1/5 kg
cynamon Prymat	odrobina
ocet	2/3 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę i pokrojoną w słupki marchew zagotować w osolonej wodzie. W drugim garnku zagotować na marynatę ocet z przyprawami i cukrem. Odsączone z wody warzywa oraz połówki cebulek przełożyć do słoików i zalać przecedzoną gorącą marynatą. Szybko zamknąć słoiki i pasteryzować przez godzinę.