Marynowany agrest

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

10% octu	250 ml
cukru	40 dag
Goździki całe Prymat	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziarenka pieprzu	2 szt
wody	500 ml
cynamonu	1 kawałek
agrest	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dojrzały agrest oczyścić z szypułek, przepłukać na sicie, osączyć i wsypać do słoików.
Pozostałe składniki zagotować, ostudzić, przecedzić i wlać zalewę do agrestu.
Słoiki szczelnie zakręcić, pasteryzować 25 minut, przechowywać w chłodnym miejscu.
Podawać do zimnych mięs pieczonych, pasztetów i wędlin