

Barwne pikle



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czerwonej i żółtej papryki	10 dag
mini kolb kukurydzy	10 dag
fasolki szparagowej	10 dag
małych cebulek	10 dag
marchewek	10 dag
ziaren gorczycy białej	0,5 łyżeczki
czosnku	1 ząbek
korzenia chrzanu	3 cm
6 % białego octu winnego	5 łyżek
cukru i soli do smaku	1 szczypta
laurowy	1 liść
ziela angielskiego	5 ziaren
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	8 ziaren
brokuły	10 dag
patison	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niepełną szklankę wody (200ml) zagotować z octem oraz ziele angielskim, pieprzem, liściem laurowym, przekrojonym na cztery części ząbkem czosnku, cukrem i solą. Warzywa ciasno ułożyć warstwami w słoikach typu "twist" posypując gorczycą oraz startymi wiórkami chrzanu. Wlać zalewę. Pasteryzować około 20 min. Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu.