

Utopieniec- marynowane serdelki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

20 małych serdelków, 2/3 szklanki octu, 2 szklanki wody, 1/2 łyżeczka soli, 1/2 łyżeczki cukru

1/2 łyżeczki mielonej papryki, 8 ziaren ziela angielskiego, 4 liście laurowe

łyżeczka ziaren pieprzu kolorowego, 2 ząbki czosnku, 1 czerwona papryka

cebula 1 szt.

ogórki konserwowe 3 szt.

marchew 1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serdelko obrać z osłonek. Cebulę pokroić w piórka, paprykę w paseczki, korniszony i marchewkę w plasterki. Ułożyć wszystko w wymieszane w szklanym pojemniku. Zagotować zalewę z wody, octu, soli, ziela angielskiego, liści laurowych, pieprzu, czosnku, papryki mielonej, cukru. Przestudzić zalewę i zalać serdelki. Przykryć pojemnik i zostawić w lodówce na 3 dni.

Wyjmować z zalewy i podawać razem z odsączonymi z zalewy warzywami.