

Kalafior pasteryzowany



STENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	2 szt
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
sól	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować wodę z dodatkiem cukru i soli do smaku. Do wrzącej wody włożyć kalafior o ściśniętych różyczkach i obgotować. Następnie wyjąć, wystudzić i rozdzielić na małe różyczki. Rozłożyć do słoików. Przygotować zalewę, dodając do 1 litra przegotowanej wody płaską łyżeczkę kwasu cytrynowego i soli do smaku. Gorącą zalewą napełniać słoiki z kalafiorem. zamknąć słoje i pasteryzować około 25 minut. Po pasteryzacji możliwie szybko schłodzić