

Rzodkiewki marynowane



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rzodkiewka	4 pęczki
cukier	10 dag
olej	1 łyżka
ocet winny	1/4 szklanki
pieprz cały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki oczyścić, opłukać i nakłuć wykałaczką. Ocet, 2 szklanki wody, cukier, sól i oba rodzaje pieprzu zagotować, do wywaru włożyć rzodkiewki i gotować 3 min. Rzodkiewki wyjąć z wywaru, włożyć do słoika, a wywar ostudzić. Zimnym wywarem zalać rzodkiewki, i odstawić co najmniej na 24 godz. w zimne miejsce. Podawać jako pikantny dodatek do dań z mięsa.