

pikantne rzodkiewki ze słoika



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rzodkiewka	1 kg
sól	2 łyżka
ocet winny	do smaku
imbir	do smaku
pieprz gruboziarnisty	do smaku
cukier smaku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki myjemy, dosyć gęsto nakłuwamy, przekładamy do miski i zalewamy wrzącą wodą. Po kilku minutach odcedzamy. Do garnka wlewamy ocet winny, wsypujemy 1,5 łyżki pieprzu gruboziarnistego, 2 łyżki soli, 3 łyżki cukru, 2 łyżki imbiru zagotowujemy. Rzodkiewki ciasno układamy w słoikach, zalewamy naszą marynatą. Zagotowujemy.