

Mix w zalewie octowej



TESSINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	małe
papryka czerwona	
papryka biała	
woda	12 szklanek
cukier	8 łyżek
sól	3 łyżki
ocet	2 szklanki
cebula biała	
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa dokładnie myjemy i kroimy paprykę na grube plastry, jeśli ogórki są większe też je należy pokroić na ćwiartki.
- KROK 2 Do słoików wrzucamy kilkanaście ziarenek gorczycy, około 7 ziarenek ziela angielskiego i jeden/dwa liście laurowe oraz rozkrojoną na ćwiartki cebulę.
- KROK 3 Układamy warstwowo ogórki, czerwoną paprykę i białą paprykę.
- KROK 4 Wodę gotujemy z cukrem i solą i dodajemy ocet, a następnie zalewamy wrzątkiem warzywa w słoikach. Pasteryzujemy około 12-15 minut.