

cebulki marynowane



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebulki	1,5 kg
pieprz	kilka ziaren
ocet	pol szklanki
woda	2 litry
cukier	1 łyżka
sól	6 łyżek
estragon	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulki obieramy,pluczemy.Gotujemy w wodzie z sola i odcedzamy.Wkładamy do osolonej wody na 24 godziny.Pluczemy w zimnej wodzie,przekładamy do słoików,dodajemy pieprz i estragon.Zalewamy 2 litrami goracej wody zagotowanej z octem i cukrem.Słoiki szczelnie zamykamy