Marchewka konserwowa



KATARZYNA45

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	1 kg
woda	3 litr
sól	1,5 łyżeczka
cukier	5 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew umyć, obrać i włożyć do garnka z wodą. Gotować przez 20 minut. Lekko podgotowaną marchewkę nałożyć do słoików i zalać zalewą.
Zalewa: na 1 litr wody należy dodać 1,5 łyżeczki soli i 5 łyżeczek cukru.
Słoiki z marchewką gotować godzinę, a drugiego dnia jeszcze 40 minut.