

Sałatka z kalafiora



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewki	400 g
wody	1 l
Kwas cytrynowy Prymat	1,5 łyżeczki
sól	25 g
cukier	80 g
Liść laurowy suszony Prymat	4 szt
czarny pieprz	kilka ziarenek
sól	szczypta
ocet	250 ml
kalafior	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalariory podziel na różyczki. Włóż je do osolonej i ocukrzanej wody. Gdy woda zacznie wrzeć dodać 1/4 łyżeczki kwasu. Gotuj ok 5 min. Marchewki pokrój w talarki i gotuj w ocukrzanej i osolonej wodzie ok 3 min. dodając pół łyżeczki kwasu.

Przygotuj zalewę:

wymieszaj ocet z 1/2 szkl. wody. Dodaj cukier, listki laurowe, ziarenka pieprzu, sól. Zagotuj.

Warzywa układaj w słoikach, zalej gorącą zalewą uważając, aby dodatki równo się rozłożyły. Na 2 min. odwróć słoiki do góry dnem.