

Fasolka szparagowa Eli w słoikach



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa	2 kg
sól	do smaku
cukier	do smaku
Kwas cytrynowy Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę dokładnie umyć, odciąć końcówki i usunąć włókna. Fasolkę włożyć do wrzątku z solą, cukrem (do smaku) i ugotować na pół miękko. Wkładać fasolkę pionowo do słoików. Do zalewy z gotowania fasolki dodać kwas cytrynowy (na każdy liter 1/4 płaskiej łyżeczki). Zalać fasolkę w słoikach, zakręcić szczelnie i pasteryzować (woda ma lekko pyrkać) 1 godzinę. Po 24 godzinach znowu pasteryzować 1 godzinę. Przechowywać w chłodnej piwnicy. Smacznego!