

Czosnek w zalewie



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wody	8 szkl
octu	1,5 szkl
cukru	2 szkl
soli	3 łyżki
główki czosnku	według uznania
pieprz	
koper	
papryka	
kurkuma	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewę zagotować. Czosnek obrać i ułożyć w słoiczkach. Zalać zalewą. Zakręcić i słoiki zagotować dosłownie chwilę tak aby się zamknęły. Na samym końcu podałam przyprawy jakie można użyć by czosnek miał odpowiedni aromat i smak, według uznania możemy dodawać te przyprawy do zalewy.