

## Rzodkiewki po japońsku ala gejsza



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| <b>biała rzodkiew</b> | 1 sztuka     |
| <b>ocet winny</b>     | 1 szklanka   |
| <b>woda</b>           | 1/2 szklanki |
| <b>sól, cukier</b>    | do smaku     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiew obrać i pokroić w kostkę. Posypać solą i pozostawić na cedzaku pół godziny. Następnie dokładnie odcisnąć. Przełożyć do wyparzonego, czystego słoiczka. Ocet zagotować z wodą, doprawić do smaku cukrem i lekko ostudzić. Zalać rzodkiew. Letnią rzodkiew wstawić na noc do lodówki. Jeśli chcemy przygotować taki smaczny dodatek na dłużej, gotową jarzynkę należy pasteryzować około 15-20 minut.