

Czosnek marynowany w winie



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na 2-3 słoiczki po ok. 250 ml

20 dużych główek czosnku

4 szklanki białego wytrawnego wina

1/4 szklanki octu winnego

15 dag cukru

2 ostre papryczki chilli

3 liście laurowe

1 łyżki grubo mielonego pieprzu

czubata łyżka soli

oliwa

estragon

2 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Główki czosnku podzielić na ząbki, obrać. Zaprawa: zagotować wino z octem, cukrem, solą, estragonem, papryczką, listkiem laurowym i pieprzem. Do wrzącej zaprawy włożyć ząbki czosnku. Odstawić na 12 godzin. Następnego dnia całość ponownie doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu 2-3 minuty, ostudzić. Ząbki czosnku ciasno ułożyć w słoiczkach. Zalać zaprawą tak aby ząbki były całkowicie zakryte. Na wierzch wlać łyżeczkę oliwy. Słoiki szczelnie zamknąć. Odstawić w ciemne, chłodne miejsce.