Rzodkiewki w occie

PESTKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rzodkiewki pęczek	2 szt
ocet	1/2 szklanki
cukier	4 łyżki
miód lipowy	1 łyżka
woda	1/3 szklanki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki oczyścić i przekroić na pół. Włożyć do miseczki posolić, dobrze wymieszać i odstawić je na 30 minut. Rzodkiewki pod wpływem soli puszczą trochę wody. W tym czasie zagotować wodę z octem , cukrem i szczyptą soli, zdjąć z ognia dodać miód lipowy wymieszać a następnie lekko ostudzić. Rzodkiewki osączyć , zalać zaprawą octową i po całkowitym ochłodzeniu wstawić do lodówki przykrywając naczynie przykrywką. Najlepiej zrobić to w słoiku. Rzodkiewki są gotowe do jedzenia na następny dzień , ale lepsze są po 2-3 dniach . Można je podawać do dań mięsnych.