

Rydze marynowane



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet winny	350 ml
cukier	10 dag
sól	2 łyżki
pieprz ziarnisty	8 szt
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
Goździki całe Prymat	4 szt
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
rydze	1 (kapelusze)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapelusze rydzów oczyścić, umyć, wrzucić do wrzącej osolonej wody z dodatkiem kwasu cytrynowego, gotować 10 minut. Odcedzić i ostudzić wkładając na kilka godzin do zimnej wody. Osączyć, ułożyć w małych słoiczkach. Ocet zagotować z wodą, cukrem, solą i przyprawami korzennymi. Gorącą wodą zalać rydze. Słoiki zamknąć i pasteryzować ok 30 minut.