

## Marynowane warzywa



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>rzodkiewka</b>	6 szt
<b>marchew</b>	2 szt
<b>czosnek</b>	4 szt
<b>pieczarki</b>	4 szt
<b>cebula</b>	2 szt
<b>kalafior</b>	1/2 szt
<b>zalewa</b>	
<b>woda</b>	3 szkl
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	4 szt
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>ocet</b>	3/4 szkl

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę zagotuj z cukrem i solą. Do gotującej wody wlej ocet. Przystudź zalewę. Warzywa pokrój według uznania np. na ćwiartki, ale jeśli rzodkiewka i pieczarki są niewielkie można włożyć je do słoików w całości. Cebulę pokrój w cienkie plastry lub do słoika wrzuć małe cebulki dymki. Do każdego słoika włóż listek laurowy, ziele angielskie i gorczycę. Warzywa zalej marynatą i pasteryzuj 25-30 minut.

