

Pikle imprezowe :)



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarek	250 g
ogórków gruntowych	10
cebulki	
6 słoików 0,5l	
papryka zielona	3
papryka żółta	3
papryka czerwona	3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ZALEWA:

1szklanka octu
6 szklanek wody
łyżka soli
2 łyżki cukru
6 ziarenek ziela angielskiego
3liście laurowe
pieprz (1 łyżeczka)

Do garnka wlewamy wodę , solimy, zagotowujemy. Kalafior dzielimy na małe różyczki, wrzucamy do wrzątku na 4 minuty. Pieczarki kroimy w ćwiartki, ogórki dokładnie myjemy, kroimy w grube krążki, paprykę w dużą kostkę.

Do słoików układamy kalafior, paprykę, ogórki, pieczarki, cebulkę.

ZALEWA:

Składniki zalewy mieszamy, zagotowujemy, zalewamy słoiki. Pasteryzujemy ok 20 minut, odstawiamy do ostygnięcia.

Gotowe pikle nabijamy na wykałaczki :) Smacznego!

