

Kalafiory pasteryzowane



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalafior	2 szt
sól, cukier	
Kwas cytrynowy Prymat	1 łyżeczka
cukier	1/2 łyżki
łyżeczka soli	
Zalewa:	1 litr
woda	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalafiory włożyć do lekko osolonej i posłodzonej wody, obgotować. Następnie wyjąć, przelać zimną wodą, rozdzielić na małe różyczki, włożyć je do słoików. Przygotować zalewę z przegotowanej wody, kwasku cytrynowego, soli i cukru. Zalać kalafiory tak, aby były przykryte wodą. Pasteryzować 25 minut. (Słoiki o pojemności 1/2 litra.)