

cebulki w marynacie



KATARZYNA156



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebulki małe	1 kg
ocet 10 %	300 ml
cukier	20 dag
woda	3 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować ocet rozcieńczony z 3 szklankami wody, dodać przyprawy, gotować 1-2 min. Wsypać cukier i sól. Obrane cebulki wkładamy do słoików, zalewamy zalewą, zakręcamy i pasteryzujemy od 5-10 min.