kurki w zalewie octowej



AGNIESZKA214

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	1 kg
marchew	1 kg
cebula	1 szt
woda	4 szkl
ocet	1 szkl
cukier	5 łyz
sól	1 łyż
pieprz	
Goździki całe Prymat	5
ziele angielskie	5
Liść laurowy suszony Prymat	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy zalewę gotujemy wszyskie składniki. Marchewkę i cebule kroimy w prązki. Cebule przelewamy wrzątkiem na sitku. Kurki oczyszczone wrzucamy do osolenej wody i dodajemy marchew i cebulę i gotujemy 7 min. Gorące wkładmay do słoików i pasteryzujemy 10 min.