

Ogórki z fasolą i cebulą w zalewie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków gruntowych	2,5 kg
fasoli szparagowej	1,5 kg
cebuli czosnkowej	80 dag
octu	220 ml
koncentratu pomidorowego	45 dag
miodu	5 łyżek
soli	5 łyżek
cukru	1 i 3/4 szklanki
olej	150 ml
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć, obrać i pokroić w cieniutkie plasterki. Fasolę umyć, odciąć końcówki i pokroić na mniejsze kawałki. Blanszować przez 10 minut i przelać zimną wodą. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Warzywa wymieszać.

Przygotować zalewę: zagotować olej, ocet, cukier, miód, koncentrat pomidorowy, sól i pozostałe przyprawy. Ciepłą zalewę połączyć z warzywami. Odstawić na 4 godziny.

Przełożyć przygotowane warzywa do wyparzonych słoików. Szczelnie zamknąć i pasteryzować przez 12 minut. Bardzo smaczny dodatek do dań obiadowych.