

## Kiszone rzodkiewki z imbirem



### KLORUŚ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| <b>rzodkiewka</b>    | 2 pęczki         |
| <b>chrzan</b>        | duży kawałek     |
| <b>imbir</b>         | wielkości kciuka |
| <b>koperek</b>       | 1/2 pęczka       |
| <b>liście wiśni</b>  | 5-6 szt          |
| <b>ząbki czosnku</b> | 4 szt            |
| <b>woda</b>          | 1 l              |
| <b>sól</b>           | 1 łyżka          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki myjemy, odcinamy łodyżki. Ząbki czosnku obieramy i kroimy na 2-3 części. Słoiki sterylizujemy w piekarniku nagrzanym do 100 stopni C lub wyparzamy. Na dnie każdego słoika układamy liść chrzanu, 2 liście wiśni, koperek, czosnek i imbir, rzodkiewki układamy dość ściśle. W połowie słoika powtarzamy przełożenie, liśćmi chrzanu, wiśni, koperkiem, czosnkiem i imbirem. Układamy resztę rzodkiewek i na wierzch ponownie układamy dodatki. Wodę zagotowujemy i dodajemy sól. Studzimy i ciepłą zalewą wypełniamy słoiki i zakręcamy. Gdy rzodkiewki zaczną przybierać różową barwę a i zalewa się zabarwi rzodkiewki są gotowe do jedzenia.