

marynowany kalafior



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
czosnek	1 główka
cebula	2 szt
cukier	4 łyż
kurkuma	3 łyż
ocet winny	1,5 szkl
woda	4 szkl
ziarenka pieprzu i ziela angielskiego	10 szt
Goździki całe Prymat	10 szt
kolendra	1,2
migdały	10 dkg
sól	2 łyż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalafior zamoczyć w lekko zakwaszonej wodzie po 10 min wyjąć i podzielić na różyczki. Czosnek pokroić w cienkie plasterki, cebulę w cienkie plasterki, cebulę w piórka. Migdały włożyć na 10 min we wrzątko, wyjąć obrac ze skórki i podzielić na połówki. Wodę zagotować z solą i kurkumą włożyć kalafior gotować 5 min. i wyjąć. Do tej samej wody dodać ocet, cukier, cebulę, czosnek, migdały i przyprawę. Gotować 3 min. W słoikach układać różyczki kalafiora i wlać do słoików zagotowaną zalewę. Słoiki zamknąć i wstawić do góry dnem i studzić pod przykryciem.