

marynowane pikle



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
papryka czerwona	2 szt
marchew	3 szt
cukinia	1 szt
fasola szparagowa	30 dkg
woda	3 szkl
miód	2 łyż
sól	1 łyżeczka
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
kolendra	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
ocet	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marchew oczyścić i pokroić w plasterki. z Papryki ununąć gniazda i poszatkować w kostkę. Fasolę i cukinię obrać i pokroić w kawałki. Kalafior pozielić na różyczki. Włożyć do wrzątku i gotować 5 min. wyjąć. Z cotu wody i miodu i przypraw zrobić zalewę. Warzywa włożyć do słoików. Gorącą zalewą zalać i pasteryzować 15 min./