

koper solony



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50 dag kopru

10 dag soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Młode zielone listki kopru oddzielić od grubszych łodyżek, wymyć, osuszyć. Następnie pokroić koper, posolić, wymieszać i ułożyć w małych słoikach. Na wierzchu posypać koper warstwą soli, a następnie uszczelnić pergaminem. Tak duża ilość soli jest konieczna do utrwalenia kopru