

Zielony groszek



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

groszek 1 kg
woda 4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Młody groszek wyłuskać, wrzucić do dużej ilości wrzącej, lekko osolonej wody. Obgotować 4 - 5 minut, odcedzić, przelać zimną wodą i wkładać do słoików. Zagotować wodę z kwaskiem cytrynowym i solą, zalać groszek gorącym płynem, zamknąć słoiki i pasteryzować 60 minut. Stosować do sałatek lub zup.