

Rzodkiewki marynowane z miodem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rzodkiewka	1 pęczek
olej słonecznikowy	1/3 szklanki
sokm z cytryny	1/3 szklanki
ocet 10 %	1/3 szklanki
miód	3 łyżki
czosnek	1 ząbek
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
woda	1 (przegotowana)
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte rzodkiewki przekroić na połówki (lub ćwiartki zależnie od wielkości). Olej, wodę , sok z cytryny, ocet , miód, czosnek, gorczycę, sól, pieprz zagotować .Rzodkiewki ułożyć w 2 słoikach (jak po majonezie) i zalać gorącą zalewą . Zakręcić dobrze słoiki i pasteryzować 20 minut . Nadają się do jedzenia po 2 tygodniach .