

Pikle jesienne



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

niedużego brokuła	1/2
średnie marchewki	2
strąk papryki żółtej	1
strąk papryki czerwonej	1
strączka papryczki chili	1/2
ząbki czosnku	2
pęczka natki pietruszki	1/2
l wody+po 1 łyżce soli i cukru do obgotowania warzyw	1
szkl. octu spirytusowego 10%	1
szkl. wody	4
szkl. cukru	1/2-3/4
czubata łyżka soli	1
Liść laurowy suszony Prymat	2-3
ziarenek ziela angielskiego	5-6

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kolorowe pikle będą ładnym i smacznym dodatkiem do kanapek czy dań mięsnych :-)

Składniki marynaty mieszamy, gotujemy ok. 15 min., przecedzamy. Wszystkie warzywa myjemy, osączamy. Marchewkę musimy oskrobać, czosnek obrać, z papryk usuwamy gniazda nasienne. Z kalafiora i brokuła odcinamy tonygę a kwiatostany dzielimy na małe różyczki. Czosnek kroimy na cienkie plasterki, marchewkę w krążki, chili w cieniutkie paseczki albo kosteczkę, papryki w grube paski, z gałązek natki obrywamy liście. W garnku zagotowujemy wodę, dodajemy sól i cukier, wrzucamy marchewkę, gotujemy 3-5 min., wyjmujemy łyżką cedzakową, wrzucamy różyczki kalafiora, gotujemy 2-3 min. wyjmujemy, wrzucamy brokuły, gotujemy 1-2 min., odcedzamy. Warzywa układamy warstwami w słoikach, przekładając listkami natki, plasterkami czosnku i kawałeczkami chili. Zalewamy marynatą. Zakręcone słoiki pasteryzujemy 15-20 min.

