





Kiszony patison

 Skoter

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

Składniki:

patison - 2 szt.
sól - 1 łyżka
czosnek granulowany - 1/2 łyżeczka

koper - 1 łyżka
chrzan starty - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Kiszonka gotowa po 3 dni do wykorzystania do sałatek i na zupę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Patisony średniej wielkości dokładnie umyć i zetrzeć na tarce jarzynowej.

KROK 2: Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać, pozostawić na kilka godzin.

KROK 3: Ponownie przemieszać. Włożyć do wyprażonych słoików. Zakręcić.