




Patison w zalewie słodko-kwaśnej

 Skoter

Polecane na: [przetwory](#)

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

Warto wiedzieć:

 40 min

 5 porcji

Składniki:

patisony - 3-4 szt.
ocet - 1/2 szklanka
woda - 2 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
sól - 1 łyżka

liść laurowy - 4 szt.
ziarna pieprzu - 8 szt.
gorczyca - 2 łyżeczka
ziele angielskie - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Patisony umyć i osuszyć. Jak są małe można wykorzystać całe. Większe pokroić.

KROK 2: Pokrojone patisony ułożyć ciasno w słoikach. Do każdego włożyć gorczycę, ziarna pieprzu, ziela angielskiego i liść laurowy.

KROK 3: Przygotować zalewę z podanych składników. Soli ma być płaska łyżka. Gorącą zalać patisony. Zakręcić słoiki. Pasteryzować 20 minut. Po pasteryzacji gorące słoje wyjąć i ustawić do wystygnięcia do góry dnem.