Kapary z nasturcji

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Zielone nasiona nasturcji - 120 g
Woda - 120 ml
Sól - 20 g
Zalewa: ocet winny biały - 150 ml
Zalewa: chrzan kilka wiórek -
Zalewa: szalotka - 1 szt.
Zalewa: pieprz czarny ziarenka - 6 szt.
Zalewa: estragon suszony - 1 łyżeczka
Zalewa: cukier - 1 łyżka
Zalewa: czosnek - 2 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zebrać zielone nasiona nasturcji. Oczyścić, opłukać i włożyć do słoika.

KROK 2: Zalać wodą z solą. Zakręcić i wstawić do lodówki na 24 godziny.

KROK 3: Następnego dnia odcedzić z zalewy i przełożyć do wyparzonych słoiczków.

KROK 4: Składniki zalewy włożyć do garnka i gotować ok. 10 minut.

KROK 5: Gotową zalewę przecedzić.

KROK 6: Zalewą zalać nasturcję w słoiczkach. Słoiczki zapasteryzować 10 minut licząc od zagotowania wody. "Kapary " będą gotowe po około 2 tygodniach.