Kiszone kwiaty jukki

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

kwiaty i pąki jukki -

solanka - (1 pełna łyżka soli kamiennej niejodowanej na 1 l wody) -

kwiatostany kopru, czosnek, estragon - - trochę

Dodatkowe info:

Kwiaty jukki są jak najbardziej jadalne, są bardzo lubiane w Meksyku. Meksykanie dodają je do gęstej zupy - gulaszu na bazie wieprzowiny z warzywami. Kwiaty jukki są chrupiące, słodkawe, w smaku coś między słonecznikiem, a kalarepką. Zawsze przed przetworzeniem należy sprawdzić czy nasza jukka nie jest gorzka, bo niektóre odmiany niestety mają gorycz, należy je wtedy obgotować i wodę wylać, a stracą swą gorycz.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kwiaty i pąki kwiatowe jukki zbieramy w suchy, słoneczny dzień (oczywiście z roślin, które leżą w czystej okolicy i nie były pryskane chemią).
Do czystych słoiczków wkładamy po ząbku czosnku, koper lub estragon. Układamy kwiaty jukki lekko je uciskając.
Przygotowujemy klasyczną solankę, w 1 l gorącej wody rozpuszczamy 1 pełną łyżkę soli kamiennej niejodowanej, solankę studzimy.

KROK 2: Zimną solanką zalewamy kwiaty jukki, tak aby całość była przykryta.
Zakręcamy słoiki i odstawiamy na kilka dni w temperaturze pokojowej, a następnie jemy ze smakiem lub jeżeli chcemy dłużej przechować chowamy do lodówki. Podajemy jako przystawkę, dodatek do kanapki czy sałatki.