Pikle angielskie

H A B I B I

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Kalafior - 1,5 kg
- Ogórki gruntowe - 1 kg
- Papryka czerwona - 750 g
- Ząbki czosnku - kilkanaście
- Baldachy kopru - do smaku
- Ocet winny - 2 szklanka
- Cukier - 1,5 szklanka
- Sól morska - do smaku
- Woda - 1,5 litr
- Gorczyca - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafiora podzielić na niewielkie różyczki (na jeden kęs) i sparzyć we wrzątku przez kilka minut - dokładnie odcedzić.
Ogórki pokroić w dość grube plastry wraz ze skórką, a paprykę w paski.
Warzywa układać warstwami w dużych słoikach przekładając pokrojonymi ząbkami czosnku oraz baldachami kopru. Dodać po trochę ziaren gorczycy.

W garnku zagotować wodę z cukrem, solą i octem. Wrzącą marynatą zalać warzywa, zakręcić słoiki i odstawić do ostygnięcia.
Zapasteryzować.