





Piklowana czerwona cebula

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przetwory](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 6 porcji

Składniki:

cebula czerwona - 3 szt.

ocet winny - 100 ml

cukier trzcinowy - 50 g

wody - 200 ml

sok z cytryny - 1 łyżeczka

ziarna pieprzu - 10 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokroić w piórka i przełożyć do czystego słoika, dodać ziarna pieprzu. Zagotować zalewę i lekko przestudzić, a następnie zalać cebulę. Odstawić na 1-2 godziny, a następnie schować do lodówki. Przechowywać do tygodnia czasu.