




## Rzodkiewki w occie jabłkowym

 HABIBI

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 5 porcji

### Składniki:

Rzodkiewki - 2-3 pęk

Miód - 2 łyżka

Ocet jabłkowy 5% - 1 szklanka

Sól himalajska - - do smaku

Woda - 1 szklanka

Ulubione przyprawy - - do smaku

### Dodatkowe info:

Po zmianie koloru zarówno rzodkiewek jak i marynaty widać, kiedy są gotowe.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rzodkiewki pokroić w plasterki albo ćwiartki i wsypać do słoika. Gorącą wodę połączyć z octem jabłkowym, miodem i solą. Wymieszać do rozpuszczenia i zalać rzodkiewki. Do słoika dodać ulubione przyprawy do marynowania. U mnie gałązki pietruszki, selera i szczypiorek z cebulką. Słoik zakręcić i pozostawić na dobę w temp. pokojowej, a następnie na 1-2 dni wstawić do lodówki.