Szparagi w słoiku w zalewie

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

Pęczek zielonych szparagów -

Woda -

Sól i cukier - szczypta

Mleko roślinne lub zwykłe (opcjonalnie) - 50 ml

Dodatkowe info:

Teraz mamy sezon na szparagi, możemy je kupić w dobrej cenie i zrobić zapasy, w słoiku (nie w puszce), no i bez zbędnych dodatków i konserwantów.
Poza tym mamy gotową bazę do sałatek czy do zup.
Polecam ten sposób, praktykuję go od kilku lat.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi oczyścić.

KROK 2: Pokroić w kawałki 2-3 cm.

KROK 3: W garnku zagotować wodę z dodatkiem soli, cukru i mleka (opcjonalnie, mleko dodaje delikatności). Na wrzącą wodę wrzucić pokrojone szparagi, gotować około 5 minut (do miękkości). Gorące włożyć do słoików i zalać wodą z gotowania. Odwrócić do dołu pokrywką aby się zassało.

KROK 4: Przechowywać w lodówce, będą świeże 2-3 tygodnie. Jeżeli chcemy dłużej to należy je zapasteryzować.