Warzywa w zalewie słodko-kwaśnej

Renixx

Polecane na: **przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

papryka czerwona - 1 szt.
marchew - 1 szt.
cebula średnia - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
angielskie ziele - 3 szt.
wiórka chrzanu - 3 szt.
koper z nasionami - 1 gałązka

Zalewa: -
woda - 2 szklanka
ocet 10% - 1/2 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
sól - 1 łyżka
patison - kilka szt.
cukinia - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę obrać, paprykę sparzyć wrzącą wodą, oczyścić z gniazd nasiennych. Wszystkie warzywa dokładnie umyć, pokroić na kawałki.

KROK 2: Na dno słoików włożyć przypraw. Wodę z octem, cukrem i solą zagotować.

KROK 3: Wsypać pokrojone warzywa, zalać gorącą zalewą, zakręcić zakrętki. Włożyć do garnka z ciepłą wodą, pasteryzować przez 15 minut.

KROK 4: Podawać do dań z mięsem lub jako dodatek do surówek lub sałatek.