
Czosnek w marynacie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5116 razy.

1 kg czosnku

sól

Na zalewę:

1 szkl. octu

1 szkl. wody

1 łyżka soli

2 łyżki cukru

szczypta cynamonu

ziarna pieprzu

ziele angielskie

liście laurowe

Czosnek podzielić na ząbki, obrać (uff!), sparzyć posolonym wrzątkiem. Przełożyć ząbki na sito, zanurzyć w zimnej wodzie. Z podanych składników ugotować zalewę. Ząbki czosnku ułożyć w słoikach, zalać zimną zalewą, zamknąć. Przetworzony czosnek jest lżej strawny i lepiej przyswajalny niż surowy, a także mniej pachnie.

Pozdrawiam,

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>