
Marynowana fasolka szparagowa/czosnek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5458 razy.

Marynowana fasolka szparagowa jest doskonała jako przystawka, dodatek do Bloody Mary, pizzy domowej albo do sandwichow.

Fasolke obrac z wlokien i przyciac troszke krocej, niz wysokosc sloikow, w ktore bedzie (pionowo) pakowana. Wrzucic na kilka sekund do wrzatk, aby sparzyc, odcedzic. Na dno kazdego sloika wlozyc obrany zabek czosnku i galazke kopru. Wstawic fasole do sloikow, ciasno.

Zagotowac garnek octu z woda w proporcji 5 czesci octu, 1 czesc wody, na kazda szklanke octu dodac 1 lyzeczke cukru i 1/2 lyzeczki soli. Zalac sloiki wrzucym octem prawie po brzegi. Zakrecic, odstawic do gory nogami do wystygniecia.

Zabiera dwa tygodnie, zanim fasolka calkiem przejdzie octem, tak, ze trzeba byc cierpliwym. Ja robie sloiki mieszane, tzn. uzywam zoltej i zielonej fasoli w tym samym sloiku, zeby ladnie wygladalo. Czasami dodaje czerwona papryke, pocieta w cienkie paski, wtedy jeszcze ladniej wyglada.

Czosnek z dna tez jest pyszny. Tak samo robi sie sam marynowany czosnek w sloikach, tylko nie przelewa sie go wrzaca woda, a uzywa sie obrany, surowy.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

5 części octu i tylko jedna część wody??A nie odwrotnie?

Pozdrawiam

Nadesłał(a):Lidka <lubaszka_l@wp.pl> 2006-07-28 11:07:11