
Marynowany ogorek z marchewka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4098 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 15 min. +1 doba

1 duzy ogorek,

1 marchewka,

3 lyzki octu,

2 lyzki cukru,

sol.

1. Marchewke umyc, obrac i przekroic wzdluz na pol, a nastepnie na plasterki.

Posypac cukrem, wymieszac i odstawić na 10 min.

2. Ogorek umyc, obrac i pokroic wzdluz na 4 czesci. Usunac nasionka, a nastepnie pokroic na grube kawalki.

3. Ogorek przelozyc do miseczki, posypac sola, zakryc i odstawić na 4 min. Odcisnac nadmiar wody, uwazajac aby nie uszkodzic plasterkow ogorka.

4. Marchewke przelozyc do miseczki z ogorkiem, zalac octem, przykryc i odstawić

na 24 godz. w chlodne miejsce.

5. Marynowany ogorek z marchewka podaje sie do potraw z ryzu.

6. Marynowane jarzyny mozna przechowywac 2-3 dni w lodowce w szczelnie zamknietym sloiku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)