
Cebulka Marynowana

Dodano: 2004-08-28 22:56:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4869 razy.

75 dkg Cebuli perłowej
2 łyżki stołowe soli
375 ml octu 5%
10 dkg cukru
1łyżeczka przypraw do marynowania

Obrać cebulki. Aby się łatwiej obierało połać cebulki wrzątkiem. Wsypać obraną cebulkę do wrzącej wody i trzymać na ogniu 1 minutę, odcedzić i przelać zimną wodą. Rozmieszać sól z $\frac{1}{2}$ litra wody i zalać cebulkę, pozostawić ją na 12 godzin. Odcedzić cebulkę włożyć do słoików. Cukier, ocet, przyprawy zagotować . Gorącym wywarem zalać cebulkę w słoikach i zapasteryzować . Cebulka nadaje się do jedzenia po 48 godzinach.

Nadesłał: Jacek G. Maj <jacek@maj.ca>

no no

Nadesłał(a): 2005-09-05 08:09:56