

MARYNOWANE RZODKIEWKI

1 Porcja | Czas przygotowania 20 min

SKŁADNIKI

1 pęczek / rzodkiewki

1 sztuka / papryczki chilli

1 ząbek / czosnku

200 ml / wody

200 ml / octu jabłkowego

1 łyżka / miodu

0,5 łyżeczki / gorczycy

Sól, pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Rzodkiewki umyć i pokroić w plasterki. Następnie pokrojone rzodkiewki wrzucić do czystego, wyparzonego słoika. Do rzodkiewek dodać ząbek czosnku w całości, pokrojoną w plasterki papryczkę chilli oraz gorczycę.

W garnuszku zagotowujemy marynatę, wodę z octem jabłkowym i miodem. Doprawiamy solą i pieprzem. Po zagotowaniu zalewamy nasze rzodkiewki i zakręcamy słoik.

Rzodkiewki są gotowe po kilku dniach.

Są idealnym dodatkiem do sałaty.

LISTA ZAKUPÓW

Pęczek rzodkiewki

Papryczka chilli

Czosnek

Ocet jabłkowy

Miód

Gorczyca