

Brukselka w zalewie /na zimę/

Autor: **Erjot**Przepisów: **489** Ocena: **3479**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- brukselka 1,2 kg
- czosnek 4 ząbki
- zalewa:
- woda 3 szklanki
- ocet winny 0,75 szklanki
- sól 1 łyżka
- pieprz czarny ziarnisty 1 łyżeczka
- ziele angielskie 8 ziaren
- gorczyca 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Zalewa: wodę zagotowujemy z octem winnym, solą, pieprzem ziarnistym, zielem angielskim i gorczycą. Gotujemy 2-3 min a następnie odstawiamy do przestudzenia. Brukselkę oczyszczamy z wierzchnich uszkodzonych liści, wrzucamy do wrzątku i gotujemy 2-3 min. Odsączamy, przelewamy zimną wodą i ponownie odsączamy. Czosnek obieramy i kroimy w słupki. Brukselkę układamy w słoikach nie dociskając i przekładając czosnkiem. Następnie słoiki napełniamy zalewą, dodając do każdego słoika odrobinę przypraw /ziela angielskiego, gorczycy i pieprzu/. Słoiki zakręcamy i pasteryzujemy ok. 10 min. Odstawiamy. Po 12 godz. pasteryzujemy kolejne 10 min.. studzimy i odstawiamy w chłodne miejsce.

Twoje notatki do przepisu: