

# Cebula marynowana



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **963** Ocena: **18187**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 kg cebulek o średnicy 2-3 cm
- po kilka ziarenek pieprzu i ziela angielskiego
- liść laurowy
- suchy koper
- Zalewa : 1,5 l wody
- 5 dag soli
- 5 dag cukru
- szklanka octu 10- proc.

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulki obrałem, włożyłem do wrzącej wody na 3 minuty, odcedziłem, przelałem zimną wodą. Ułożyłem w słoikach, dodałem przyprawy. Przygotowałem zalewę: zagotowałem wodę z solą i cukrem, dodałem ocet. Gorącą napełniłem słoiki. Zamknąłem i pasteryzowałem 25 minut.

## Twoje notatki do przepisu: