

Patisony

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2565**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- małe patisony, ok 1 kg
- średnie cebule, 2
- ziele angielskie
- liście laurowe, kilka
- marchewki, 2
- woda, ok 1,5 litra
- ocet, pół szklanki
- odrobina gorczycy

Sposób przygotowania:

- 1 Do rondla wlać ocet i wodę. Posolić. (niekoniecznie). Doprowadzić do wrzenia i gotować ok 5 min. Patisony myjemy i odcinamy zielone końce, wkładamy do słoików, razem z liśćmi laurowymi, gorczycą, zielem angielskim, cebulą oraz pokrojoną marchewką. Gotową zalewę ostudzić i przelać do sparzonych słoików. Pokrywkę słoika wewnątrz "posmarować" spirytusem i mocno zakręcić.

Twoje notatki do przepisu: