



KISZONA MARCHEW

Składniki:

- 1 kg niedużych marchewek
- 3 - 4 ząbki czosnku
- 3 - 4 liście laurowe
- kawałek imbiru (około 3 - 4 cm)
- kawałek chrzanu (około 3 - 4 cm)
- 1 mała cebula (najlepiej szalotka)
- 1 - 2 kwiatostany suszonego kopru (najlepiej z nasionami)
- 4 łyżki serwatki
- 1 l wody mineralnej
- 1 płaska łyżka soli

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- marchew obrać ze skórki i pokroić w plasterki (lub w większe słupki)
- czosnek obrać
- imbir oraz chrzan obrać i pokroić w mniejsze kawałki
- cebulę obrać i pokroić w plasterki lub w ćwiartki
- sól rozpuścić w wodzie
- marchew wraz z pozostałymi warzywami ułożyć ciasno w słoiku, dodać liście laurowe, koper oraz serwatkę i całość zalać wodą

Trzeci - szósty dzień (w zależności od temperatury w pomieszczeniu)

- ukiszoną marchew przechowywać dalej w lodówce