

Fasolka szparagowa w zalewie octowej



Składniki:

- fasolka szparagowa
- woda - 6 szklanek
- ocet - 1 szklanka
- cukier - 4 łyżki
- sól 1,5 łyżki
- gorczyca biała
- Opcjonalnie: liść laurowy suszony, ziele angielski, koper świeży

Wykonanie:

- Umyć fasolkę i poodcinać końce
- Do słoika włożyć gorzycę i opcjonalne składniki (ja ich nie daję, bo w przepisie mojej babci ich nie było, ale zostawiam Wam wybór)
- Kroimy na pół (jeżeli mamy wysokie słoiki to ten krok można pominąć)
- Następnie poupychać fasolkę szparagową do słoików
- Wodę zagotować z cukrem i solą, dodać ocet
- Gorącą zalewą zalać słoiki, zakręcić i gotować ok 20 min.