

# Jesień zamknięta w twistach

## Kolorowe warzywa:

- ▶ cukinie
- ▶ patisony
- ▶ czerwona lub pomarańczowa papryka
- ▶ ogórki
- ▶ małe cebulki
- ▶ świeży koper
- ▶ czosnek
- ▶ gorczyca
- ▶ listek laurowy
- ▶ ziele angielskie i pieprz ziarnisty

## Zalewa:

- ▶ 5 szklanek wody
- ▶ 1 szklanka octu 10%
- ▶ sól gruboziarnista
- ▶ 1 łyżka cukru

Wszystkie składniki zagotować.



Młodziutkie, świeże cukinie, patisony, paprykę, ogórki, małe cebulki itp. opłukać i układać pionowo w słoiku 0,9 twist.

Do słoika włożyć koper, ząbek czosnku, łyżkę gorczycy, listek, pieprz, ziele angielskie i zalać przygotowaną wcześniej zalewą. Słoiki wekować 15-18 minut od momentu zagotowania wody w kotle.

