



Valkosipulit marinadissa

Aineet: Aineet:
5 kpl kokonaista valkosipulia
1 kpl porkkana
1 kpl sipuli (punasipuli)
2 kpl laakerinlehteä
1 rkl roseepippuria
Marinadi:
1 dl etikkaa (punaviini)
2 dl vettä
1 dl sokeria (hunaja tekee nannaa)
1 rkl suolaa

Valmistus: Ryöppää valkosipulit kuumassa vedessä. Helpottaa kuorimista.

Sekoita marinadiainekset ja keitä porkkanaviipaleita ja kynsiä 5 minuuttia.

Lado kynnet, porkkanat, sipulit, laakerinlehdet ja punapippurit kerroksittain lasipurkkiin ja kaada liemi päälle.

Jäähdyttyä pane jääkaappiin. Parin päivän päästä voit ilahduttaa ystäviäsi makuelämyksellä.

Sopii liharuokien lisukkeeksi.