



Sokerisuolatut retiisit

Aineet: 2-3 nippua retiisejä (pyöreitä)
1 tl suolaa
1 tl sokeria

Valmistus: Huuhdo retiisit ja poista niistä siististi varret ja juuri. Viillä retiiseihin terävällä ohuella veitsellä viiltoja 1-2 mm välein siten, kuin viipaloisit, mutts jätä viipaleet alhaalta kiinni toisiinsa. Pane sokeri, suola ja retiisit lasipurkkiin, sulje kansi ja ravistele purkkia niin että ainekset sekoittuvat hyvin. marinoi ainakin 6 t. tai yli yön. Valmiit retiisit oust aivan pehmeitä, niin että niitä voi taivutella kauniin muotoisiksi. Tarjoile sellaisenaan tai käytä muiden ruokien koristeluun.

www.superkokki.com