



Marinoidut valkosipulinkynnet

Aineet: 8-10 valkosipulia
Liemi:
3 dl vettä
1 dl punaviiniä ta punaviinietikkaa
3/4 dl sokeria
2 tl suolaa
2 laakerinlehteä
3-5 maustepippuria
3-5 valkopippuria

Valmistus: Poista valkosipulin uloin kuori ja irrottele kynnet. Kynsiä ei tarvitse kuoria, sillä niistä irtoaa kuori helposti keittämisen jälkeen.

Kiehauta liemen aineet. Lisää valkosipulinkynnet ja keitä hiljaa 5-7 minuuttia. Anna jäähtyä liemessään.

Säilytä viileässä.