



## JERNEJ KITCHEN

# HITRO VLOŽENE REDKVICE

Hitro vložene redkvice so hrustljave in slastne. Ta preprost recept omogoča ohranjanje sveže vrtno zelenjave v samo treh korakih. Odlične za poletne piknike in praznovanja.

ZA	4	OSEBE (PRIGRIZEK)
PRIPRAVA:	5	MINUT
ČAS VLAGANJA:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

### HITRO VLOŽENE REDKVICE

480 ml vode

160 ml alkoholnega kisa

40 g sladkorja

1 čajna žlička soli

1 čajna žlička poprovih semen

1 čajna žlička gorčičnih semen

250 g redkvic

### TOOLS AND EQUIPEMENT

merilni vrč ali skleda

nož ali mandolina

### PRIPRAVIMO TEKOČINO ZA KISANJE

Vodo vlijemo v merilni vrč ali skledo. Dodamo kis, sladkor, sol, poper in gorčična semena ter premešamo. Redkvice umijemo pod tekočo vodo, osušimo in narežemo na enakomerne tanke rezine z nožem ali mandolino.

### NASVET

Če želimo vložiti redkvice za dlje časa, torej za več kot teden dni in do 4 - 6 mesecev, moramo tekočino prevreti na štedilniku.

### HITRO VLOŽENE REDKVICE

Redkvice prestavimo v kozarec ali skledo in prelijemo s pripravljeno tekočino za kisanje. Postavimo na stran za 20 - 30 minut, nato postrežemo. Hranimo v zaprti posodi, v hladilniku do 1 tedna.

### NASVET

Te redkvice lahko vložimo tudi za dlje časa. Tesno jih zapremo v pripravljene kozarce za vlaganje (v kolikor smo tekočino predhodno prevreli). Hranimo v zaprtem, temnem prostoru 4 - 6 mesecev.