**Przepis na smakowitą kiszonkę  
 ,,Jesienny przysmak Krasnoludków”**

*Składniki:*  
1 burak średniej wielkości  
1 pęczek rzodkiewki  
 kilka sztuk marchewek  
1 pęczek kopru  
kilka ząbków czosnku  
1 mała płaska łyżeczka ziarenek gorczycy  
1 łyżka czubata grubej soli do przetworów  
1 litr gorącej wody  
1-2 wyparzone słoiki

*Jak to zrobić?*

Umyte i obrane, pokrojone na duże kawałki i ciasno ułożone w słoiku warzywa wraz z dodatkami: łodygą kopru, kilkoma ząbkami czosnku   
i ziarenkami gorczycy zalej osoloną wodą. Lekko zakręć słoik.   
Ukiszone warzywa są gotowe do jedzenia po ok. 2 tygodniach.

*Krasnoludki życzą smacznego!*