**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!*