

Маринад для огурцов

Вам понадобится

Соль	160 г
Сахар	130 г
Вода	2 л
Уксус 9%	200 мл
Лист лавровый	0,5 г
Перец черный горошком	0,5 г

Приготовление

- 1 Все ингредиенты выложить в чашу мультиварки-скороварки, залить водой и тщательно перемешать. Закрыть крышку.
- 2 Установить программу СУП, время приготовления 15 мин. Вид продукта ОВОЩИ. Нажать СТАРТ. Паровой клапан установить в положение ЗАКРЫТО.
- 3 Готовить до окончания программы, через 15 минут клапан установить в положение ОТКРЫТО.
- 4 Маринад готов к консервации.