



Ukiseljena pečena cikla

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
5 staklenki od 370 ml

Sastojci

1,5 kg cikle
400 ml K Plus jabučnog octa
400 ml vode
200 g smeđeg šećera
10 g soli
1 žličica K Plus papra u zrnu
1 žličica klinčića
½ žličice konzervansa

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200° C. Ciklu dobro operite pa svaku individualno zamotajte u aluminijsku foliju. Stavite na pleh i pecite 1 sat ili dok cikla nije mekana kada se probode. Ostavite sa strane da se malo ohladi pa uklonite kožu.

Narežite ciklu na osmine i slažite u suhe, sterilizirane staklenke. U posudu stavite ocat, vodu, šećer, papar, klinčiće i sol te dovedite do vrenja.

Sklonite s vatre i dodajte konzervans. Vruću tekućinu prelijte preko složene cikle i zatvorite. Spremite u tamno, hladno mjesto. Otvorene staklenke čuvajte u hladnjaku.