



Этот рецепт будет интересен тем,кто имеет свой приусадебный участок, и выращивает чеснок.

На дно уложить лист хрена, [смородины](#) ,положить гвоздику. Затем уложить **стрелки чеснока** ,пр

едварительно порезав ,залить маринадом.

Маринад: На 1 литр воды-1 ст. ложка соли,1 /2 ст.ложки сахара,вскипятить. Кипятком залить,перед закаткой добавить: на банку 0,5 литра 1 чайную ложку(можно чуть меньше) 9% уксус.,закрыть.

закуска под водку - супер.и к картошке,и к мясу.