



Pepino Agri-doce

INGREDIENTES

- 1Kg de pepino pequeno cortado em rodelas
- 3 Colheres de sal
- 3 Cebolas médias cortadas em rodelas
- 2 Pimentões vermelho cortados em tiras
- 2 Xícaras de chá de açúcar
- 3 Xícaras de chá de vinagre de maçã
- 2 Colheres de sopa de **Mostarda Amarela em grão Cípria**
- 1 Colher de chá de **Cravo da Índia em pó Cípria**

MODO DE PREPARO

Coloque os pepinos com o sal misturado, cubra com a água gelada. Deixe descansar por três horas, escorra, enxague e reserve. Leve ao fogo, o vinagre, a água e os temperos até ferver.

Coloque os pepinos, as cebolas e os pimentões. Ferver por 5 minutos em fogo baixo. Desligue e coloque em vidros esterilizados.

Acompanha aves, carnes e sanduíches.