

# 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 zrnju  
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.