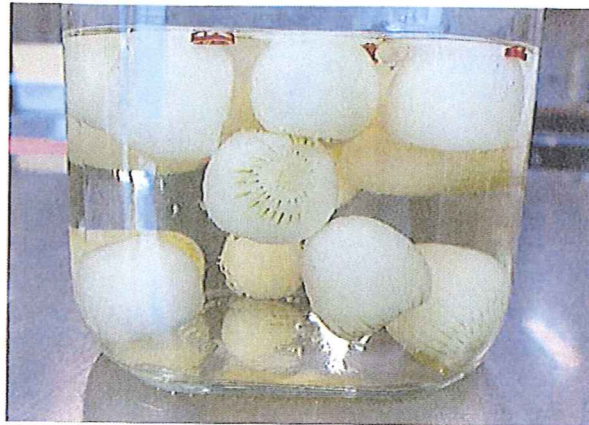


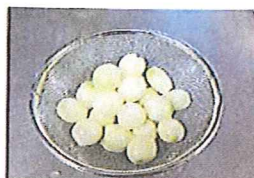
## 小タマネギのピクルス



### 材 料

小タマネギ	20 個くらい
酢	150cc
水	250cc
砂糖	100g
とうがらし	少々

1. タマネギの皮をむいて、熱湯に1分間くぐらす。



2. 塩でもんで、重石をかけて 2日間冷蔵庫に置く。
3. 小鍋に酢、水、砂糖、とうがらしを入れ、火にかけて砂糖を溶かす。



4. 保存瓶に3のピクルス液を入れ、タマネギを洗って入れる。
5. 2週間くらい漬けておく。

