

Пикантни есенни зеленчуци



Ниско

Продукти:

- 4 тиквички
- 8 моркова
- 3 kg червен чушки
- 3 kg зелени чушки
- 3 kg жълти чушки
- 8 глави лук
- 1 kg патладжани
- 1 kg зелени домати
- 1 kg краставици
- 2 пакетчета Пикантфикс люта Dr. Oetker



Приготовление:

Почистете, измийте и нарежете зеленчуците и ги разпределете в предварително измитите и подсушени буркани.

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта. Така получената марината сложете на огъня и я оставете да ври за 3 - 5 мин., като бъркате непрекъснато. След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите. Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. По желание може да добавите клонки копър. Затворете бурканите веднага и съхранявайте на хладно.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker - www.oetker.bg