


Царска туршия

Традиционна българска туршия

4 буркана ((700 мл))

   Easy

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

1 кг чушки (камби)
1 кг карфиол
1 кг целина
1 кг моркови
1 бр. зелки
300 мл оцет (6% или 9%)
150 г захар
1,75 л. вода
1 пак. Пикант фикс - сладко кисела Dr.Oetker

- 1** Почистете и измийте камбите. Нарезете ги на парчета, заедно с измитата целина. Измийте и нарежете на малки главички карфиола. Нарезете морковите на шайби. Наситнете зелето.
- 2** Подредете зеленчуците в предварително измитите и подготвени буркани.
- 3** 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.
- 4** След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите.
- 5** Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо.
- 6** По желание може да добавите клонки копър. Затворете бурканите веднага.