


Хрупкава туршия от червено цвекло

Вкусно и пикантно мезе

about 7 - 8 буркана ((800 мл))

   Easy

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

300 мл оцет (задължително 6% или 9%)

1 кг моркови

150 г захар

1 пак. Пикант фикс - люта

Dr.Oetker

4 кг червено цвекло

1 Приготвяне:

Почистете и измийте цвеклото и морковите. Нарезете ги на филийки, от които с помощта на форми за сладки нарежете на различни форми -звезди, квадрати и др. Остатъците от фигурките нарежете на кубчета. Измийте отново цвеклото и морковите под течаща студена вода и ги подредете в предварително измитите 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, може да добавите допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите - по-сладък или по-кисел.

Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага и ги обърнете с капачките надолу за 5 мин. Съхранявайте ги на тъмно и хладно място!



Tip from the Test Kitchen

- Ако пикантните туршии не са по Ваш вкус, може да замените Пикант фикс люта с Пикант фикс сладко-кисел.

