

# Хрупкава туршия от карфиол

Шарена туршийка с леко пикантен вкус

about 7 - 8 буркана ((800 мл))



up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

3 кг карфиол  
1000 г краставици  
900 г моркови  
200 г чесън  
1 пак. Пикант фикс - люта  
Dr.Oetker  
300 мл оцет (задължително 6%  
или 9%)  
150 г захар  
1,7 л. вода

## 1 Приготвяне:

Измийте карфиола и го нарежете на малки главички. Измийте морковите и краставичките и ги нарежете на кръгчета. Почистете скилидките чесън и ги нарежете на четвъртини. Подредете зеленчуците в предварително измитите и подсушени буркани като между тях слагате чесън.

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта и сложете на огъня да заври. Оставете да ври 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 оставете с капачките надолу за около 5 мин. Съхранявайте на хладно и студено.