

# Хрупкави кисели краставички

Хрупкави и сочни краставички

about 6 - 7 буркана ((700 мл))



Лесно

up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

2,5 кг корнишони

375 г лук

1,75 л вода

300 мл оцет (6% или 9%)

150 г захар

1 пак. консервант Dr.Oetker

about 5 - 10 г сол

about 15 г копър (стрък)

1 бр. моркови

about 5 г пипер (черен на зърна)

## 1 Приготвяне:

Измийте и почистете корнишоните, залейте ги със солена саламура (на 1 л вода – 75 г сол). Оставете ги да престоят 12-24 часа на хладно място, след което ги измийте и подсушете.

Подредете плътно корнишоните заедно с нарязаните лукчета и моркови, накъсания на едри стръкове копър и зърната пипер 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 и прибавете консерванта. 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. Затворете бурканите веднага. Съхранявайте ги на тъмно и хладно място!