

Кисели краставички

Класически рецепта за краставички

about 6 - 7 буркана ((700 мл))



Лесно

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

2,5 кг корнишони
375 г лук (дребни лукчета)
1 пак. Пикант фикс - сладко кисела Dr.Oetker
150 г захар
300 мл оцет (задължително 6% или 9%)
2,75 л вода
1 пак. консервант Dr.Oetker
75 г сол
15 - 20 г копър (по желание)
about 10 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, 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!