

Мариновани тиквички и чесън

Друг прочит на традиционна туршия с тиквички

about 6 - 7 буркана ((700 мл))



Лесно

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

2 кг тиквички
about 100 - 200 г чесън
1 пак. Пикант фикс - букет
подправки Dr.Oetker
1,75 л вода
300 мл оцет (6% или 9%)
150 г захар

- 1 Измийте тиквичките и ги нарежете на тънки ленти по дължина. Изчистете скилидките чесън.
- 2 Подредете зеленчуците в бурканите, като навивате тиквичките на стегнати рулца и между тях слагате скилидки чесън.
- 3 Изсипете съдържанието на пакетчето Пикант фикс в тенджерата с 1,75 л вода, 300 мл оцет (6% или 9%) и 150 г захар. Сложете да заври и варете 3-5 мин при непрекъснато бъркане.
- 4 Залейте подредените в бурканите зеленчуци с горещата смес.
- 5 Затворете бурканите и обърнете с капачките надолу за 10 мин.