


Пикантна туршия с чорбаджийки чушки

Шарена туршия за разядка

6 - 7 буркана ((700 мл))

   Лесно

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

3 кг чушки (чорбаджийски)
1 бр. магданоз (връзка)
1 бр. копър (връзка)
1 кг моркови
10 бр. чесън (скилидки)
1 пак. Пикант фикс - люта Dr.Oetker
1,75 л вода
300 мл оцет (6% или 9%)
150 г захар

- 1 Измийте чушките, морковите, магданоза и копъра. Нарежете морковите на шайби. Обелете и нарежете чесъна.
- 2 Напълнете бурканите с целите чушки, като между тях поставяте чесън, моркови, магданоз и копър.
- 3 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.
- 4 След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите.
- 5 Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага.