

Пълнени камби със зеле и моркови

Хем лесни, хем вкусни, хем вървят с толкова много поводи за приятни събирания с подобаващо похапване

about 6 - 7 буркана ((700 мл))



Easy

up to 30 Min.



Съставки:

Продукти:

3 кг камби
400 г моркови
1500 г зелки
100 г целина
3 - 4 стръка целина (листа)
120 - 150 г сол
120 - 150 г захар

Марината:

3 л вода
600 мл оцет (задължително 6% или 9%)
300 г захар
2 пак. Пикант фикс - сладко кисела Dr.Oetker

- 1 За тази рецепта е необходимо да се изберат по-дребни камби, за да могат да се подредят в буркан.

Камбите се измиват и почистват от дръжките и семките. Солта и захарта се смесват и камбите се посоляват хубаво отвътре с тази смес. Оставят се да престоят 6 часа. Зелето се накълзва на ситно, а морковите и целината се настъргват. Поръсват се с две-три щипки сол и се намачкват, като се разбъркват хубаво. Камбите се отцеждат от течността, която са пуснали, и се пълнят плътно със сместа от зеле, моркови и целина. Подреждат се в буркани и между тях се редят листата целина.

- 2 Съдържанието на пакетчетата Пикант фикс се разбърква с водата, оцета и останалите 300 г захар и се слага да заври за 3-5 минути. Заливат се приготвените буркани, разклащат се, ако има въздух да излезе и се долива още марината при нужда. Затварят се плътно и се обръщат с капачките надолу. Стоят така, докато изстинат. Прибират се на хладно и тъмно място.

- 3 Последвайте Илиана Николова и блога ѝ [Щъркелово гнездо](#).