


Смесена туршия с горчица

Неустоимо вкусна туршия с бамя, моркови, зеле, карфиол, люти чушки и лук

4 буркана ((250 мл))

 Лесно

 up to 20 Min.



Съставки:

Съставки:

- 4 бр. зелки
- 4 бр. карфиол
- 20 бр. моркови
- 2 бр. чесън (глава)
- 250 г люти чушки
- 1 бр. целина
- 500 г бамя
- 500 г зелен домати (дребен)
- 7 с.л. горчица на прах
- 3 бр. Пикант фикс - букет подправки Dr.Oetker

1 Приготвяне:

Нарежете зелето и карфиола на ивици, морковите на кръгчета и целината на кубчета. Обелете чесъна на скилидки. Натъркайте бамята с много сол и обилно я изплакнете с вода. Изрежете част от дръжките на лютите чушки. Ако доматичетата са малки, само ги надупчете. Ако са по-големи, ги нарежете на полумесеци.

Смесете зелето, карфиола, морковите, чесъна, лютите чушки, целината, бамята и доматиците. Разбъркайте ги добре и ги наредете в буркани, без да ги притискате много.

В тенджера поставете 150 г захар, 300 мл оцет (задължително 6% или 9%) и 1,75 л вода. Добавете пакетчето Пикант фикс и горчицата на прах. Варете в продължение на 5 мин, след което залейте зеленчуците в бурканите.

Посочената марината е за 1 пакетче Пикант фикс. Имайте предвид, че не може да се каже колко точно марината ще ви е необходима, защото това зависи както от големината на зеленчуците, така и от бурканите, които сте избрали. Със сигурност обаче ще са ви нужни поне 3 пакетчета.



Д-р Йоткер България ЕООД

Таз рецепта споделя с нас Жана Душкова от кулинарния блог [Миш-маш](#).
Може да я последвате във [фейсбук](#).



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16