

# Туршия от червено цвекло в сладко-кисела марината

Перфектна за салата и допълнение към вечерята

about 7 - 8 буркана ((370 мл))



Лесно

up to 50 Min.



## Съставки:

### Продукти:

15 бр. червено цвекло (средно големи глави)

1 пак. Пикант фикс - сладко кисела Dr.Oetker

## 1 Приготвяне:

Измийте и стерилизирайте 7 буркана с вместимост 400 г. и техните капачки. Измийте добре и нарежете крайчетата на цвеклото, но не прекалено близо до главата. Така ще отдели по-малко цвят при варенето.

Сварете цвеклото, докато омекне. След като е добре сварено, оставете цвеклото да изстине така, че да можете да работите с него. Отрежете крайчетата близо до главата и обелете внимателно коричката. Тя ще падне много лесно, само с леко притискане с пръсти. Не е необходимо да белите цвеклото с нож.

- 2 Нарежете цвеклото на шайби и ги подредете в бурканите. Сварете Пикант фикса според указаниято на опаковката. Залейте цвеклото с горещата марината и затворете плътно с капачките.



Докато изстиват, капачките ще се вакумират, не е нужно да объщате бурканите. Ако искате да сте сигурни, че туршията ще издържи по-дълго, можете да сварите бурканите с цвеклото за 2-3 мин, за да се стерилизират. При стерилизирането (варенето), бурканите трябва да са покрити с вода над капачката.

Тази чудесна рецепта е споделена с нас от Таня Донева. Нейният кулинарен блог [Вкусното ми Хоби със Страст и Любов](#) може да последвате в [инстаграм](#) и [фейсбук](#).

Tip from the Test Kitchen

- Използвайте ръкавици при работа с цвеклото, за да избегнете оцветяване на ръцете.

