


Туршия от чушки Халапеньо

Тази бърза рецепта с чушки Халапеньо ще впечатли всеки любител на пикантния вкус

5 буркана ((250 мл))

 Лесно

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

15 - 20 бр. чушки (Халапеньо)
5 бр. чесън (скилидки)
5 ч.л. пипер (микс цветен)
5 бр. дафинов лист

За маринатата:

1 пак. Пикант фикс - сладко кисела
Dr.Oetker
150 г захар
300 мл оцет (ябълков от 6% или
9%)
1,75 л вода

- 1 Наредете чушките на тънки колелца. Напълнете чистите буркани с тях, след това добавете разрязана на две скилидка чесън, пипер, и дафинов лист. По същия начин напълнете и останалите буркани.
- 2 В тенджера изсипете съдържанието на пакета Пикант Фикс сладко-кисела и прибавете захарта, оцета и водата. Кипнете и варете 3-5 минути при непрекъснато бъркане. Налейте маринатата в подходяща кана и напълнете бурканите с нея.

Затворете ги добре, обърнете ги с капачките надолу и оставете за 10 минути. След като са запечатани, обърнете ги пак в нормална позиция и съхранявайте на хладно и сухо място.