


# Туршия от зелени домати, джанки и люти чушлета

Таня от блога Вкусното ми Хоби със Страст и Любов приготви хрупкави чери домати, подлютени с чушлета с марината за туршии Пикант фикс

about 6 - 7 буркана ((700 мл))

   Easy

 up to 30 Min.



## Съставки:

### Продукти:

2 кг чери домати (зелени)  
1 кг джанки  
700 г люти чушки  
200 г моркови  
1 бр. копър (връзка)  
3 - 4 бр. чесън скилидка  
1,75 л вода  
300 мл оцет (задължително 6% или 9%)  
150 г захар  
1 пак. Пикант фикс - букет подправки Dr.Oetker

- 1 Измийте и почистете зеленчуците. Наредете чери домати на половинки, както и морковчетата на кръгчета. Наредете плътно зеленчуците в стерилизирани буркани, като във всеки поставите по 2-3 скилидки чесън и няколко стръка копър.
- 2 Смесете съдържанието на Пикант фикс в голяма тенджера с водата, оцета и захарта. Поставете на котлона, след като кипне варете 5 мин.
- 3 Изсипете сместа в бурканите върху зеленчуците и ги затворете плътно с капачки. Обърнете бурканите с капачките надолу за известно време.
- 4 Съхранявайте туршията в тъмно и хладно помещение.
- 5 Последвайте Таня от кулинарния блог [Вкусното ми Хоби със Страст и Любов](#).