


Туршия от зрели домати с хрян

Сочна и ароматна туршия от зрели домати, подправени с мариновани ченсънчета и хрян

6 - 7 буркана ((700 мл))

   Easy

 up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

3 кг домати (дребни, червени, месети и твърди)
1 бр. чесън (глава)
1 бр. хрян (корен)
3 бр. дафинов лист (листа)
1 бр. Пикант фикс - букет подправки Dr.Oetker
1,75 л. вода
300 мл оцет (задължително 6% или 9% киселинност)
150 г захар

1 Подготовка:

Измийте домати и ги надупчете леко. Обелете и нарежете на малки кубчета хряна. Обелете и накъсайте чесъна на скилидки. Подредете домати в предварително измити буркани, като във всеки отгоре поставете скилидка чесън, кубчета хрян и парченце дафинов лист.

2 Марината:

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта. Така получената марината сложете на огъня и я оставете да ври за 3 - 5 мин, като бъркате непрекъснато.

3 Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага и ги обърнете с капачките надолу.