


# Туршия от зрели домати с хрян

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

6 - 7 буркана ((700 мл))

   Лесно

 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.