


Туршия с бамя

Разядка за зимно време

4 буркана ((700 мл))

   Easy

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

3 кг бамя
10 бр. чесън
2 бр. лимони
1 бр. магданоз (връзка)
300 мл оцет (6% или 9%)
150 г захар
1,75 л вода
1 пак. Пикант фикс - люта
Dr.Oetker

- 1** Измийте бамята и лимоните. Нарезете лимона на резенчета. Обелете и нарежете чесъна.
- 2** Напълнете бурканите с бамята, като между тях поставяте чесън и лимон.
- 3** 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.
- 4** След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите.
- 5** Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага