


Туршия с бамя

Разядка за студеното зимно време с бамя

4 буркана ((700 мл)

   Лесно

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

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

Измийте бамята и лимоните. Нарезжете лимоните на резенчета. Обелете и нарежете чесъна.

Напълнете бурканите с бамята, като между тях поставяте чесън и лимон.

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.

След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите.

Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага

Tip from the Test Kitchen

- Добавете една люта чушка, ако искате да придадете пикантен вкус на туршията.