

Туршия с камби и карфиол

Семпла комбинация за царска туршия

about 6 - 7 буркана ((700 мл))



Лесно

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

3 кг камби (средно големи)

about 1 кг карфиол (глава)

1 пак. Пикант фикс - сладко кисела

Dr.Oetker

1,75 л вода

300 мл оцет (6% или 9%)

150 г захар

1 Приготвяне:

Почистете и измийте камбите. По-големите от тях оставете цели, а по-малките нарежете на парчета. Измийте и нарежете на малки главички карфиола и напълнете с тях по-големите камби. Подредете зеленчуците в предварително измитите и подготвени буркани.

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. По желание може да добавите клонки копър. Затворете бурканите веднага.