

# Туршия Завити зеленчукови сармички

Вкусни зелени сармички, но с хрупкави зеленчуци. Опитайте нестандартна туршия.

7 - 8 буркана ((700 мл))



Необходим някакъв опит

up to 50 Min.



## Съставки:

### Продукти:

about 1 - 2 бр. зелки (малки)  
2 кг чушки (червени)  
1 кг патладжани  
1 кг моркови  
1 бр. целина (глава)  
1 бр. чесън (глава)  
2 бр. магданоз (връзки)  
1 малко сол  
1 пак. Пикант фикс - букет  
подправки Dr.Oetker  
150 г захар  
300 мл оцет (задължително 6% или  
9%)  
1,75 л вода

## 1 Подготовка:

Накъсайте листата на зелките и ги попарете във вряла подсолена вода. Измийте и обелете патладжаните и ги нарежете на филии по дължина, както е показано на снимката. Посолете ги и след час ги отцедете. Изчистете, обелете морковите и целината и ги нарежете на парченца. Нарезете и чушките на парченца. Смесете зеленчуците в съд. Разделете чесъна на скилидки, а магданоза на клонки. Във всеки зелен лист поставете филия патладжан. Върху него сложете от зеленчуците, добавяйте по скилидка чесън и клонка магданоз и завивайте като сарма. Подредете сармите в предварително измитите и подсушени буркани.



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



Д-р Йоткер България ЕООД

- 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 за 5 мин. Съхранявайте ги на тъмно и хладно място!

