

Castraveciori murați



Mediu

Ingrediente:

160 castraveciori de mărime medie

1 legătură pătrunjel rădăcină

1 legătură morcovi

4 țeline

4 bucăți de păstânac

2 bucăți hrean

6 căpățâni usturoi

Pikant fix iute Dr. Oetker

conopidă, gogoșari, gogonele, boabe de muștar, boabe de enibahar, piper boabe, foi de dafin, sare, zahăr și oțet după gust.



Mod de preparare:

Se spală bine toate ingredientele și se lasă la scurs. Legumele fie se dau prin răzătoare, fie se taie rondele.

Pe fundul borcanului se pot așeza crenguțe de vișin sau frunze de telină după care se așează castraveciorii.

Legumele tăiate rondele sau date prin răzătoare se pun printre castraveciori.

Într-o oală se pun la fiert (timp de 3-5 minute) apa, zahărul și Pikant fix iute Dr. Oetker (1 plic Pikant fix iute la fiecare 1,75 l apă, 0,3 l oțet 9° și 150 g zahăr) la care se adaugă și condimentele de mai sus.

După fierbere se mai poate adăuga oțet sau zahăr după gust.

Compoziția fierbinte se toarnă în borcane, după care borcanele se înfiletează.