Castraveți murați

Usor

Ingrediente:

4-5 kg castraveți mici
2 cepe
2 morcovi
0,5 l oțet
2 l apă
6-7 linguri rase zahăr
1 plic Pikant Fix dulce-acrişor

Mod de preparare:

În 6-7 borcane se pun castraveții, iar printre ei se pune ceapa şi morcovii tăiați rondele.
Se pun la fiert 2 l apă şi 0,5 l oțet, amestecându-le cu conținutul unui plic de Pikant fix dulce-acrişor.
Se adaugă 6-7 linguri rase de zahăr.

Compoziția obținută se ține la fiert 3-5 minute, amestecând continuu şi se pune fierbinte peste castraveții din borcane.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro