

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-acrișor

Mod de preparare:

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

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

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

