

# Ardei umpluți cu varză

Ardeii umpluți sunt absolut delicioși, fie proaspeți, preparați la cuptor sau în saramura pentru iarnă.

20 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

- 20 ardei grași
- 2 morcovi
- 1 țelină
- 1 varză mică albă
- 1 varză mică roșie
- 300 ml oțet
- 1 plic Pikant fix iute Dr. Oetker
- 2 l apă
- zeamă de varză
- 4 linguri zahăr

- 1 Mod de preparare: Varza albă și cea roșie se taie foarte subțire și se amestecă cu puțină sare să se înmoaie. Morcovii și țelina se dau pe răzătoare, se toacă mărunț frunzele de țelină și totul se amestecă cu varza stoarsă. Ardeii se spală bine, li se taie un căpăcel la codiță, se curăță de semințe și se umplu cu varză fără să se spargă ardeii după care se așează în borcan. Se pune apa la fiert cu restul de sare, oțet, zahăr, piperul boabe, puțin chimen, foaie dafin și cu zeama de varză. Se dă în clocot și se adaugă Pikant fix dulce-acrișor. Se lasă la fiert 3 - 5 minute și se toarnă clocotită peste ardei, în borcane. Apoi se sigilează borcanele și se depozitează la rece.