



# Castraveți murați

O rețetă simplă care îi va da gata chiar și pe cei mai pretențioși

despre 6 - 7 borcane

 grad de dificultate redus

 up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

4 - 5 kg castraveți mici

2 cepe

2 morcovi

500 ml oțet

2 l apă

6 - 7 linguri rase zahăr

1 plic Pikant fix iute Dr. Oetker

- 1 Mod de preparare: În 6-7 borcane se pun castraveții, iar printre ei se pun cepele și morcovi tăiate runde. Se pun la fiert 2l apă și 0,5l oțet, amestecându-le cu conținutul unui plic de Pikant fix iute. 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. Apoi se sigilează borcanele și se depozitează la rece.