

Ciuperci pentru iarnă

Cu Pikant Fix se obțin întotdeauna cele mai bune murături

8 borcane 800 g



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



Ingrediente:

Pregătirea:

- 2 kg ciuperci Champignon
- 2 kg Ciuperci Pleurotus
- 0,5 kg sparanghel
- 0,5 kg gogoșari
- 300 ml oțet (9 %)
- 150 g zahăr
- 1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker
- 1 plic Pikant Fix cu Verdețuri

1 Pregătirea:

Ciupercile se opăresc timp de 3 minute în apă cu puțină sare, după care cele mai mari se taie în jumătăți. Gogoșarii se spală, se curăță și se taie fâșii. Sparanghelul se spală și se elimină partea lemnoasă de la rădăcină, iar apoi se taie batoane. Toate legumele se amestecă și se pun în borcane.

2 Prepararea:

Se pregătește compoziția de apă, zahăr, oțet și un plic de Pikant fix dulce-acrișor sau Pikant fix cu verdețuri. Se pune la fiert și se fierbe timp de 3-5 minute, amestecând continuu. Compoziția obținută se toarnă fierbinte în borcane. Borcanele se închid cu capac și se depozitează la rece. Se vor consuma, de preferință, în 30 de zile de la desigilare.