


# Murături asortate cu Pikant fix

Salata ideală în sezonul rece

10 borcane 650/800 ml

 grad de dificultate mediu

 up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Ingrediente:

1,5 kg ardei  
1 conopidă  
1 morcov  
4 struguri negri  
2 - 3 cepe  
hrean  
mărar  
frunze de vișin  
1 plic Pikant fix dulce-acrișor Dr. Oetker

- 1** Pregătire: Se spală toate legumele, după care morcovul se taie bețișoare sau rondele, iar hreanul bețișoare și ceapa solzișori. Se curăță ardeii de cotoare și apoi se umplu cu struguri.
- 2** Mod de preparare: Se așează în borcan ardeii umpluți, conopida, morcovul, ceapa și hreanul, apoi se pun deasupra o crenguță mică de mărar și două frunze de vișin. Plicul de Pikant fix dulce-acrișor se prepară conform instrucțiunilor de pe plic. Compoziția fierbinte se toarnă în borcane, iar apoi acestea se capsează. După răcire, borcanele se depozitează în cămară.

### Tip from the Test Kitchen

- Murăturile se păstrează în locuri răcoroase și întunecoase. În felul acesta ele vor fi protejate inclusiv împotriva schimbării culorii. Borcanele începute se păstrează cel mai bine în frigider.