

Murături oltenești

Murături oltenești cu praz, castraveți și gogoșari

8 borcane 800 g



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



Ingrediente:

Pregătirea:

3 kg praz

1 kg castraveți

1 kg gogoșari

300 ml oțet (9 %)

150 g zahăr

1 plic Pikant fix iute Dr. Oetker

sau Pikant Fix cu Verdețuri

1 Pregătirea:

Prazul se spală, se curăță și se taie butoiașe de 2-3 cm grosime. Castraveții se spală și se taie rondele. Gogoșarii se spală, se curăță și se taie fâșii. Toate legumele astfel obținute se amestecă și se pun în borcane.

2 Prepararea:

Se pregătește compoziția de apă, zahăr, oțet și un plic de Pikant fix iute 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.