

Turšija, ukiseljeno povrće V2 02.09.2014



Jednaki dijelovi:

- naribano zelje
 - na deblje kolutiće nasjeckani krastavac
 - na deblje trakice narezana paprika paradajzerica
 - ružice karfiola
 - 1/2 količine na tanke kolutiće narezana mrkva
-
- 3,0% [vinskog octa](#) ili običnog alkoholnog octa spremljenog prema ovom [domaćem receptu za ocat za zimnicu](#).



Povrće za turšiju; papriku, krastavac, sviježi kupus, mrkvu, karfiol. okrugle mahune operite i nasjecite te stavite u pogodnu posudu i sve dobro izmješajte. Posuda nek bude dovoljno velika jer će te u njoj i puniti boćice turšijom.

Osim paprike, mrkve, zelja i krastavaca **za turšiju** možete dodati i karfiol, [celerov korjen](#), lučicu, zeleni paradajz, žute ili zelene mahune.



Mješano povrće, turšiju punite u čiste staklenke, gledajte da nije nabijeno kao beton, ali da je čim manje zraka između.

Na vrhu učvrstite čačalicama ili plastičnim držačima.

Zalijte [octom](#) do jedan cm. iznad ruba povrća.

Nakon sat vremena dolijte ocat te čvrsto zatvorite, te [pasterizirajte](#) 20 minuta.

Konzumirati možete nakon 40-tak dana, a čuvati ne otvoreno, u tamnoj, hladnoj prostoriji više mjeseci.

