

Ukiseljeno mješano povrće



Jednaki dijelovi
naribano zelje
na kolutiče nasjeckani krastavac
na trakice narezana mrkva
na trakice narezana paprika



Papriku, zelje i mrkvu stavite u pogodnu posudu
te ih zalijte vrućom vodom.

Promješajte i nakon 5 minuta procijedite.

Dodajte krastavce i dobro promješajte



Na 1,5l 5% vinskog octa:
1 VŽ soli
1 VŽ šećera

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

Na vrh stavite lovorov list i par
zrna papra, učvrstite
čačkalicama.

Zalijte octom do jedan cm.
iznad ruba povrća.

Nakon sat vremena dolijte ocat
te čvrsto zatvorite.

Pasterizirajte.

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

