



Летна туршија

Еве еден едноставен рецепт за летна туршија која се подготвува за 30 минути и можете да се послужи како мезе пред главното јадење. Разнобоен зеленчук подготвен со јаболков оцет и е идеална за јадење на отворено!



Состојки:

- 500 мл. јаболков оцет
- 2 супени лажици шеќер
- 3 моркови
- 1 китка целер
- Една рака ротквици
- 1 краставица
- Се служи со двопек

Чекор 1

Измијте го зеленчукот, излупете ги морковите и исечкајте во разни форми.

Бидете креативни и замислете како сакате да изгледа чинијата со туршија.

Чекор 2

Стоплете го оцетот со 2 супени лажици шеќер, додадете го зеленчукот и оставете да врие околу 30 минути.

Чекор 3

Испечете го лебот и сите состојки наредете ги на чинија по ваша желба.

Совет

Во текот на целата година можете да подготвувате туршија од најразличен сезонски зеленчук, а, исто така, можете и да подготвите поголеми количини и да имате подолг период.

Ова е навистина креативен процес кој ви остава простор да експериментирате со зачини и вкусови.



Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk