



Hozzávalók:

karfiol, apró vöröshagyma vagy gyöngyhagyma, paprika, zöldpaprika, almapaprika, eltenni való uborka, 1-1 mokkáskanál szalicil és kénpor, 2 liter víz, 18 dkg kristálycukor, 9 dkg só, 2 dl 20 %-os étetelet, 1- 2 kiskanál egész bors, 3-4 babérlevél, 1 kiskanál mustármag, 1 kiskanál köménymag

1. A savanyúságnak való zöldséget megtisztítjuk, a karfiolt közepes nagyságú rózsákra vágjuk, a hagymát egyben hagyjuk, a paprikákat félbevágva kicsumázzuk, az uborkák végeit levágjuk. Az így előkészített hozzávalókat egy nagy, 5 literes üvegbe rakjuk.
2. A szalicilt és a kénport rászórjuk, hogy majd a lé, amit ráöntünk, jól belemossa a zöldségek közé.
3. A vizet a cukorral és a sóval addig keverjük, míg teljesen föloldódnak benne. Hozzáadjuk az ecetet és a fűszereket. Az üvegben lévő zöldségekre merjük, közben tenyérrel az üveget kissé megütögetjük, hogy a lé mindenhová befolyhasson. Hűvös sötét helyen érleljük 5 napon át, azután lekötjük, és mehet a végleges helyére.

Jó tanács

- Káposztával töltött paprikát is eltehetünk ezzel a módszerrel: a káposztát kitorzsázzuk, vékonyra gyaluljuk, köménymaggal fűszerezzük, a kicsumázott édes vagy csípős bogviszlói paprikákba töltjük, hústűvel néhány helyen megszurkáljuk, és üvegekbe rakjuk. A továbbiakban ugyanúgy készül, mint a fenti változat.