



Hozzávalók:

kb. 2,2 kg karfiol (tisztítva 1,5 kilónak kell lennie)

a felöntőléhez: 8 dl víz, 2 dl 10%-os étetelet , 1 evőkanál só, 2-3 evőkanál kristálycukor (ki milyen édesen szereti), 10-12 szem fekete bors, 2-3 babérlevél, fél mokkáskanál

koriandermag, 1 mokkáskanál mustármag

1. A karfiolt kitorzsázzuk, majd a fejet egyforma rózsáira bontjuk, ha kell vágjuk. Ez fontos, mert csak így puhulnak meg egyformán.

2. Két, egyenként 1,5 literes üveget alaposan fertőtlenítünk. A karfiolt belerakjuk, majd annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Ezután a vizet lábasba szűrjük és megmérjük, így tudjuk meg pontosan, mennyi is kell az eltevéshez.

3. A hozzávalók alapján pontosan bekeverjük a felöntőlevet, ha több kell mint 1 liter, akkor mindent egyformán igazítsuk hozzá, az arányokat precízen be kell tartani. A karfiolra töltjük, az üvegeket szorosán lezárjuk.

4. Fazékba állítjuk, annyi vizet öntünk köré, amennyi úgy az egyharmadukig ér és nagy

lángon felforraljuk. Amint gyöngyözve forni kezd, kisebb lángra állítjuk és addig forraljuk így, míg az üvegekben is gyöngyözni kezd a víz. Ez 15-20 perc. A fazékban, a körülötte lévő forró vízben hagyjuk kihűlni. Másnap letörölgetjük és a száraz, hűvös helyre állítjuk.

#### Jó tanács

- Egész évben kapható karfiol, de ősszel van a legtöbb és ekkor a legolcsóbb, ezért ilyenkor érdemes eltenni.
- Aki a csípőset szereti tehet bele néhány cseresznyepaprikát is.