



Hozzávalók:

70 dkg friss torma (tisztítva kb. 450 gramm), 5 dl víz, 2 kiskanál (30 gramm) só, 5-6 evőkanál (130 gramm) kristálycukor, 6 evőkanál (35 gramm) 20% - os ecet

1. A tormát földaraboljuk, a Thermomix keverőedényébe szórjuk, lezárjuk, és a mérőpoharat is rátéve, 30 másodperc alatt 8-as fokozaton fölaprítjuk. A vizet ráöntjük, a mérőpoharat is rátéve 30 másodperc

alatt 8-as fokozaton tovább pépesítjük. A sóval, a cukorral és az ecettel ízesítjük, a mérőpoharat is rátéve 30 másodperc alatt 8-as fokozaton pürésítjük.

2. Továbbra is lezárva (a mérőpoharat is rátéve), 70 °C-on, 2-es fokozaton, 10 percig főzzük - ebből kb. 5 perc, amíg eléri a hőfokot.

3. Azon forrón megfelelően fertőtlenített kis üvegekbe töltjük, lezárjuk és fejtetőre (kupakjára) fordítva vastag takaróba vagy paplanba bugyoláljuk 2 napra. Sötét, hűvös helyen 5-6 hónapig eláll.

Megjegyzés

- Mindenképpen érdemes kalkulálni azzal, hogy 1-2 hét elteltével csökken az ecetes torma csípőssége, így ha frissen túl csípősnek találjuk, az nem jelent hibát!

4-5 kisebb üveghez

Elkészítési idő: 40 perc + dunsztolás