

Zöld dinnye (savanyúságnak való zöldparadicsom, paprika) télire –
készítette Baczkó Istvánné



Hozzávalók:

2,5 kg savanyúságnak való apró zöld dinnye (lehet zöldparadicsom, kemény húsú almapaprika vagy kápiapaprika stb. is)

a levéhez:

2 liter víz, 2,5 dl 20%-os étellecet, 40 dkg kristálycukor, 10 dkg só, 1 csokor friss kapor, 25-30 szem mustármag, 4 babérlevél, 25-30 szem egész fekete bors, 1 kiskanál szalicil, 1,5 dkg borkénpor

1. A levéhez valókat a borkénpor és a szalicil kivételével főforraljuk, majd megvárjuk, amíg kihűl.
2. Közben az apró zöld dinnyét kefével dörzsölgetve jól megmossuk, lecsöpögtetjük. A kisebbeket egészben hagyjuk, de hústűvel megszurkáljuk, hogy a lé jobban átjárhassa. A nagyobbakat félbe vagy negyedekbe (cikkekre) vágjuk. 5 darab, alaposan kifertőtlenített 1 literes üvegbe rakjuk. (Ha zöldparadicsomot vagy almapaprikát rakunk el, azokat hústűvel több helyen meg kell szurkálni.)
3. Az ízes hideg levet a szalicillel és a borkénporral összekeverjük, a dinnyére öntjük, letakarjuk. Ha a felöntőlé másnapra nem lepné el a dinnyét teljesen, akkor utána kell tölteni. Végül az üvegeket lezárjuk, száraz, hűvös helyen tároljuk. Legalább 1 hónap kell, amíg összeérik, de ha szép tisztán tettük el, évekig is eláll.

Jó tanács

- Eltehetjük vegyesen is.

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + érlelés