

Fasole verde la Borcan – Fasole păstăi cu usturoi – Garantat țin toată Iarna



Atât fasolea verde cât și cea galbenă pot fi conservate cu succes în borcane pentru sezonul rece. În acest videoclip vei învăța cum să păstrezi fasolea verde sau galbenă pentru iarnă, folosind metoda cea mai eficientă de conservare, fără adaos de conservanți sau aspirină.




Fasole Verde cu Usturoi, la Borcan



Este o rețetă simplă de **fasole verde**, care rezultă într-o **porție delicioasă de fasole cu usturoi**.

Aici poți descoperi pașii pe care trebuie să îi urmezi pentru a păstra această fasole cu usturoi și mărar în borcan. Ingredientele pentru conservarea fasolei verzi în borcan sunt enumerate mai jos, în descriere, iar rețeta detaliată pentru fasolea cu usturoi este prezentată pas cu pas în videoclipul atașat.

- 2-2.5 kg fasole verde
- 1 linguriță de sare pentru fiecare borcan
- 2 pălării de mărar verde, potrivite ca mărime
- 2 căței de usturoi pentru fiecare borcan
- apă

1. Alegeți fasolea lată albă pentru pregătirea păstăilor pentru iarnă.
2. Puneți fasole în fiecare borcan și doi căței de usturoi pe fundul borcanului.

3. Adăugați o linguriță de sare neiodată pentru murături în fiecare borcan.
4. Umpleți borcanele cu apă, până la buza borcanului, asigurându-vă că fasolea este complet acoperită cu apă.

5. Strângeți bine capacele pe borcane.
6. Puneți borcanele într-o oală cu apă, apoi turnați apă în oală până la buza borcanelor.

7. Încălziți borcanele la foc mic până când începe să fiarbă conținutul, apoi reduceți focul și lăsați-le să fiarbă timp de aproximativ 40 de minute până la 1 oră și 10 minute, în funcție de consistența dorită a păstăilor.
8. După fierbere, opriți focul și lăsați borcanele să se răcească treptat.
9. Verificați borcanele să bine sigilate.