

# Gogonele murate în oțet – Gogonele feliate, gata de savurat în doar 24 ore



Nu este o glumă când îți spun că aceste gogonele feliate și murate în oțet sunt gata în doar 24 de ore. În acest tutorial video îți voi arăta, pas cu pas, cum să prepari gogonele pentru sezonul rece. Rețeta este extrem de simplă, iar aceste gogonele, preparate cu apă rece și oțet, aromatizate cu câteva mirodenii, te vor impresiona prin gustul lor deosebit.

## Gogonele feliate, murate în oțet



**Gogonele în oțet**, preparate pentru iarnă, sunt exact ceea ce îți trebuie și se potrivesc de minune alături de o friptură sau un pilaf. La gust, aceste **gogonele murate** se aseamănă cu castraveții în oțet și cu cele murate în saramură.

Ingrediente pentru **gogonele feliate murate în oțet** sunt enumerate mai jos, în descriere, iar metoda pas cu pas de preparare a gogonelelor pentru iarnă este prezentată în video.

- 3 kg gogonele, mărime medie
- 1 ceapă medie
- 35 ml oțet, la borcan
- 4 căței de usturoi, la borcan
- 1 linguriță rasă de boabe de muștar, la borcan

- 6 boabe de piper, la borcan
- 1 linguriță rasă de semințe de mărar uscat, sau o pălărie mică de mărar proaspăt
- 1 frunzuliță de dafin, la borcan
- 1 frunzuliță de țelină, la borcan
- 1 linguriță bună de zahăr, 5-6 gr, la borcan
- 1 linguriță bună de sare neiodată, la borcan
- apă cât cuprinde

1. Înlătură cotorul și partea cu codița gogonelelor.
2. Taie gogonelele în rondele de până la un centimetru grosime.



3. Adaugă 35 ml de oțet de 9 grade în borcan.
4. Adaugă o linguriță de boabe de muștar.
5. Adaugă 5-6 boabe de piper.
6. Adaugă ceapă (cât prinzi cu 3 degete).
7. Adaugă o frunzuliță de dafin.



8. Adaugă aproximativ 4 căței de usturoi.
9. Adaugă o linguriță de semințe de mărar.
10. Adaugă o linguriță de zahăr.
11. Adaugă 7-8 grame de sare grunjoasă sau sare fără iod.
12. Umple borcanele cu rondelele de gogonele.



13. Adaugă apă cât încapă în fiecare borcan.
14. Pune o frunzuliță proaspătă de țelină deasupra, pentru aromă.
15. Închide borcanele strâns.
16. Așază un prosop de bucătărie într-o oală.
17. Pune borcanele în oală, deasupra prosopului.
18. Adaugă apă cât să acopere borcanele.
19. Dă drumul la foc și lasă apa să înceapă să fiarbă.
20. Redu focul la minim și lasă la foc moderat timp de 15-20 de minute.
21. Acoperă și lasă să se răcească până a doua zi.



