

Gogoșari în Oțet, cu Zahăr – Conopidă cu gogoșari, în oțet – Rețetă pentru Iarnă



Iată o rețetă de gogoșari în oțet cu zahăr pentru iarnă, un preparat tradițional, simplu și ușor de realizat. Am inclus și conopidă proaspătă în această rețetă, oferindu-i astfel un plus de savoare. În rândurile următoare, îți voi detalia metoda mea de a prepara conopida cu gogoșari în oțet pentru iarnă, explicând fiecare pas și oferindu-ți toate informațiile necesare pentru a obține un rezultat perfect.

Gogoșari în Oțet cu Zahăr



Deși s-ar putea să fii tentat să alegi o rețetă de gogoșari în oțet fără fierbere, vreau să știi că metoda mea asigură **conservarea îndelungată** a legumelor, care rămân **crocante și delicioase** pe toată durata stocării.

Mai jos găsești lista de ingrediente necesare pentru prepararea **gogoșarilor în oțet cu conopidă pentru iarnă**. Pentru a vedea fiecare pas al rețetei în detaliu, te invit să urmărești videoclipul atașat, care te va ghida în realizarea acestei minunate conserve de iarnă.

- 3 kg gogoșari întregi, ce se vor curăța și spăla foarte bine

- 1.5 kg conopidă
- 18-20 frunzulițe de țelină
- hrean (tăiat în bucăți, vezi video)
- 300 ml oțet 9 grade
- 90 ml ulei floarea-soarelui (opțional, dar ajută la gust și la conservare)
- 10 frunzulițe mici de dafin
- 9-10 gr piper
- 9-10 gr boabe de muștar
- 100-150 gr zahăr (zahărul taie din aciditatea oțetului, puneți după gust)
- 30 gr sare (sau după gust)
- 2-3 mere tăiate felii (pentru aroma gogoșarilor la oțet)
- 1.2-1.5 litri de apă (cantitatea de lichid poate să difere în funcție de cât de bine aranjați în borcane gogoșarii, dar fără să îi presăți)

1. Taie cotorul conopidei și desprinde floretele.

2. Taie floretele în jumătate dacă sunt prea mari.



3. Taie merele pe lângă cotor în feliuțe sau bastonașe.

4. Într-o oală, prăjește 9 grame de piper și 9 grame de boabe de muștar pentru a potența aroma.

5. Adaugă 90 ml de ulei de floarea-soarelui și 9-10 frunzulițe de dafin.



6. Adaugă 150 g de zahăr și 30 g de sare.

7. Toarnă 1.2 litri de apă și 300 ml de oțet de 9 grade. Amestecă până se dizolvă zahărul și sarea.

8. Blanșează conopida în zeama fierbinte timp de 2 minute, apoi scoate-o și las-o deoparte.

9. Blanșează gogoșarii în zeama fierbinte timp de un minut sau un minut și jumătate. Scoate-i și lasă-i să se răcească.



10. În borcane sterilizate, așează alternativ bucăți de gogoșari, conopidă, mere, bucăți de hrean și frunze de

țelină.

11. Toarnă zeama fierbinte peste ingrediente până sunt acoperite complet.



12. Închide borcanele și lasă-le să se răcească sub o pătură pentru 2-3 zile.

13. Mută borcanele în cămară sau într-un loc răcoros și întunecos până sunt gata de consumat.