

Impresionează-ți papilele gustative – Castraveți murați în suc de roșii



Castraveți murați în suc de roșii



În căutarea unei rețete savuroase? Încearcă **castraveții murați în suc de roșii**! Această **combinație surprinzătoare** oferă **castraveți crocanți** cu un gust ușor acrișor. Ideali alături de sandvișuri, burgeri sau salate, poți adăuga arome proprii, precum usturoi sau ierburi.

Impresionează-ți familia și prietenii cu acest gust unic! Acești castraveți murați în suc de roșii sunt **o alternativă interesantă** la murăturile clasice și se pot savura cu diferite mâncăruri.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Pregătirea castraveților:

- 5-6 kg castraveți
- 50 ml oțet
- 3-4 l apă

Ingrediente pentru Castraveți murați în suc de roșii (2 borcane de 5 l):

- 4 l suc de roșii
- 1 legătură bună țelină
- 1 legătură leuștean
- 1 legătură mărar proaspăt cu pălărie
- 20-30 g hrean
- 4 frunze dafin
- 1 căciulie usturoi
- 2 ardei iuți
- 2 morcovi
- 4 linguri sare neiodată (2 linguri/borcan)
- 2 linguri bune de zahăr (1 lingură/borcan)
- piper boabe
- 20 ml oțet

Pregătirea castraveților:

1. Pune castraveții într-o oală mare. Adaugă 50 ml de oțet peste castraveți (pentru curățare și pentru a-i menține fermi).
2. Acoperă castraveții cu apă și lasă-i să stea timp de 3 ore. După ce au stat în apă și oțet, clătește castraveții bine sub jet de apă rece.

Pregătirea sucului de roșii:

1. Toarnă 4 litri de suc de roșii într-o oală și pune-l pe foc. Adu-l la punctul de fierbere (100°C) și menține-l până când castraveții sunt pregătiți pentru conservare.

Pregătirea borcanelor:

1. În borcane curate și sterilizate, pune următoarele ingrediente: 2 tije sau frunze de țelină, 2-3 crenguțe de leuștean, 1-2 tije de mărar, 10-15 g de hrean (bucățele), 2 frunze de dafin, 3-4 căței de usturoi.

2. Adaugă castraveții în borcane, în funcție de dimensiunea lor. Continuă să pui castraveți în borcan, alternând cu crenguțe de mărar, leuștean și câteva rondele de morcov pentru decor.
3. După ce borcanul este plin, adaugă 2 linguri de sare neiodată (pentru murături) și 1 lingură de zahăr. Adaugă opțional 1 linguriță de piper boabe.
4. Toarnă sucul de roșii fierbinte în borcan, până în buza acestuia. Adaugă 10 ml de oțet de 9 grade peste sucul de roșii. Pune capacul și strânge bine borcanul.
5. Pune borcanele cu castraveți sub o pătură pentru a se răci treptat timp de 3-4 zile. După răcire, depozitează borcanele într-un loc răcoros și întunecat, gata pentru consum la iarnă.