

Leuştean pentru iarnă – Va adăuga savoare rapid oricărui preparat



Leuştean pentru iarnă



Iată cum conserv leuşteanul în borcan pentru a-i păstra **gustul proaspăt și savuros** luni întregi. **Rețeta este simplă, folosind doar sare, mărar și oțet.**

Leuşteanul **va adăuga savoare rapid oricărui preparat**, de la supe și salate, la carne. Păstrarea în borcane asigură aroma sa tot anul.

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

- 1 kg leuştean (spălat bine)
- 1 legătură bună mărar
- 10 g sare neiodată/borcan
- 1 l oțet de miere, slab, de 5°

1. Spală bine leuşteanul proaspăt (aproximativ 1 kg) în mai multe ape. Lasă-leuşteanul să se scurgă pe un prosop pentru a absorbi umezeala.
2. Înlătură tulpinile leuşteanului, pune-le într-o pungă și

congelează-le pentru a le folosi ulterior.

3. Taie leușteanul mărunț, ca pentru ciorbă. Pune leușteanul tocat în borcane, îndesând bine.
4. Adaugă mărar proaspăt în borcane (o crenguță în fiecare borcan). Presară aproximativ 10 g de sare grunjoasă neiodată în fiecare borcan.
5. Toarnă oțet de miere (de 5°) până umpli borcanele. Închide borcanele cu capacul, strânge bine și depozitează-le în cămară.