

Prune marinate cu Oțet – Cea mai gustoasă rețetă de Murături – Prune umplute cu varză și morcov



Aceste prune marinate în oțet sunt extrem de aromate și se potrivesc de minune alături de un piure de cartofi, un pilaf sau, să nu mai vorbim, o friptură. Ingredientele necesare pentru cea mai gustoasă rețetă de murături, aceste prune marinate în oțet, umplute cu varză, le găsiți mai jos, în descriere, iar pașii detaliați ai rețetei pentru prunele marinate în oțet sunt prezentați în videoclipul atașat.

Prune Marinate cu Oțet, Umplute cu Varză



Cea mai gustoasă rețetă de murături – aceste prune marinate în oțet, umplute cu varză, morcovi, țelină și alte bunătăți au ieșit atât de delicioase încât am rămas cu adevărat surprins.

- 2 kg prune mari (semi-coapte)
- 1/2 varză, aproximativ 500 grame
- 2 morcovi medii
- 1/2 țelină medie

- 4 ardei iuți
- 8 căței de usturoi
- 30 gr sare neiodată
- frunze de țelină
- 100 ml oțet de 9 grade per borcan (1.7 litri borcanul)
- 2 lingurițe de muștar per borcan
- 1/4 ceapă per borcan
- 4 frunze de dafin
- 4 bucăți de hrean, aproximativ 8 grame per borcan
- 1/2 linguriță boabe de piper, aproximativ 10 boabe

1. Alegeți prune mari și frumoase, aproximativ 2 kg.

2. Tăiați fiecare prună pe jumătate și scoateți sâmburii.



3. Tăiați varza în bucăți mici și tocați fin țelina și morcovii.

4. Puneți varza, morcovii și țelina într-un bol, adăugați sare și amestecați pentru a înmuia legumele.



5. Tăiați ceapa în fâșii subțiri și adăugați-o la amestecul de legume.

6. Adăugați condimente precum usturoi, piper, boabe de muștar și foi de dafin în borcane.

7. Umpleți fiecare prună cu amestecul de varză și legume și așezați-le în borcane.

8. Turnați apă în borcane până la nivelul buzei.



9. Strângeți bine capacele pe borcane.

10. Puneți borcanele într-o oală cu apă și fierbeți-le timp de aproximativ 25 de minute.



11. Opriți focul și lăsați borcanele să se răcească complet în oală.