

Zarzavat pentru Iarnă – 3 metode de Conservare – Zarzavat pentru ciorbă, borș, supă etc.



Cum să Pregătești Zarzavat pentru Iarnă [3 METODE]. Descoperă rețete simple pentru zarzavat și metode de conservare ușor de aplicat. Indiferent dacă utilizezi zarzavatul pentru CIORBĂ, BORȘ sau supă, rezultatul va fi excepțional.

Zarzavat pentru Iarnă



Fiecare dintre cele **trei metode de conservare** te va ajuta să menții prospețimea legumelor și să adaugi o **aromă intensă** oricărei ciorbițe.

Detaliile referitoare la ingrediente și **prepararea zarzavatului la borcan** le poți găsi mai jos, în descriere. Pentru instrucțiuni pas cu pas și sfaturi despre cum să conservezi zarzavatul pentru iarnă, te invit să vizionezi videoclipul.

- 1 kg morcov
- 1 kg pătrunjel rădăcină
- 500-600 gr țelină rădăcină

- 1 kg praz
- 1 kg gogoşari
- 1 kg ardei kapia
- 1 kg ardei gras
- 1 kg pătrunjel verde proaspăt
- 150-200 gr țelină frunze
- 300 gr leuştean proaspăt
- 25-30 gr sare neiodată pentru fiecare kg de zarzavat

1. Începe cu 1 kg de morcov. Taie morcovul pe jumătate, apoi în felii și bastonașe de 5 mm grosime. În final, taie în cubulețe mici.



2. Procedează la fel cu țelina și păstârnacul, tăindu-le în felii, bastonașe și cubulețe.

3. Procedează la fel și cu rădăcina de pătrunjel.

4. Taie 1 kg de gogoșar în sferturi, curăță de semințe după care taie în bastonașe și cubulețe.

5. Repetă procesul cu ardeiul capia și ardeii grași.



6. Pregătește 1 kg de praz, tăindu-l și spălându-l bine pentru a îndepărta pământul. Toacă-l mărunt.

7. Taie mărunt 1 kg de pătrunjel verde și frunzele de la o țelină rădăcină.

8. Adaugă 300 grame de leuştean, tocat mărunt.

9. Amestecă toate ingredientele într-un lighean încăpător.

10. Adaugă o lingură de sare (fără iod sau specială pentru murături) pentru fiecare kg de zarzavat, apoi amestecă bine.



11. Lăsa zarzavatul să stea timp de 1-2 ore pentru a-și lăsa sucul.

12. Umple borcanele sterilizate cu zarzavat, asigurându-te că sunt bine îndesate.

13. În oală, pune un prosop, adaugă borcanele și umple cu apă până la buza borcanului. Acest proces se numește bain-marie.



14. Fierbe borcanele la foc mărunț timp de 50 de minute până la o oră. Oprește focul și lasă borcanele să se răcească peste noapte.
15. Dacă preferi metoda bunicii, după ce zarzavatul a stat cu sare, umple borcanele, adaugă o linguriță de sare la suprafață și acoperă cu o frunză de vie. Închide borcanul și păstrează-l la frigider sau într-un loc răcoros.
16. Folosește zarzavatul la nevoie pentru prepararea ciorbelor și supei pe parcursul iernii.



1. Pentru o versiune rapidă, poți sări peste etapa de adăugare a sării și bain-marie și pur și simplu să congelezi zarzavatul în pungulițe, scoțând la nevoie cantitatea dorită.