

## ***Bokina brza turšija***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** kornišona
- **5 kg** karfiola
- **3 kg** šargarepe
- **5** većih **glavica** crnog luka
- **1** **glavica** belog luka
- **listovi** lovora, peršuna, celera
- kopar i mirojja su obavezni

#### **Sirup**

- **8** l vode
- **10** **kašika** soli
- **4** **kašike** šećera
- **2** l alkoholnog sirceta
- **10** g vinobrana
- **10** g konzervansa

### **Priprema**

Povrce dobro oprati i ocistiti.

Iseckati peršun i celer, dodati na kolutove isecen luk i očišćen beli luk, biber, kopar, mirojju i lovor.

Reati naizmenično: na dno sipati mešavinu začina, red krastavica, red šargarepe, red karfiola, opet mešavinu začina pa red krastavica, karfiola i šargarepe i tako sve dok ima mesta.

Na kraju obavezno staviti mešavinu začina.

Ostaviti da prenoci dok sirup ne bude spremljen.

Sirup: u veliki sud sipati vodu, sirce, šećer, so, vinobran i konzervans i mešati dok se sve ne rastopi i sjedini, prekriti krpom, povremeno mešati, a sutradan sipati preko nareanog povrća.

Turšiju dobro zatvoriti celofanom i poklopcem i ostaviti da se kiseli.

## **Savet**