

Bokina brza turšija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kgkornišona**
- **5 kgkarfiola**
- **3 kgšargarepe**
- **5 vecih glavicacrnog luka**
- **1 glavicabelog luka**
- **listovilovora, peršuna, celera**
- kopar i mirojija su obavezni

Sirup

- **8 lvode**
- **10 kašikasoli**
- **4 kašikešecera**
- **2 lalkoholnog sirceta**
- **10 gvinobrana**
- **10 gkonzervansa**

Priprema

Povrce dobro oprati i ocistiti.

Iseckati peršun i celer, dodati na kolutove isecen luk i ocišten beli luk, biber, kopar, mroiju i lovor.

Reati naizmenicno: na dno sipati mešavinu zacina, red krastavacica, red šargarepe, red karfiola, opet mešavinu zacina pa red krastavcica, karfiola i šargarepe i tako sve dok ima mesta.

Na kraju obavezno staviti mešavinu zacina.

Ostaviti da prenoci dok sirup ne bude spremljen.

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

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

Savet