

Retsept: Marineeritud kõrvitsad

Vaja läheb:

- 1 kg puhastatud ja tükeldatud kõrvitatükke
- 1 l vett
- 2 spl 30% äädikat

-
- 1,5 dl suhkrut
 - 7 nelki
 - 5 vürtsi
 - 1,5 spl 30% äädikat

Valmistamine:

Kalla tükeldatud kõrvitsatele peale vesi ja äädikas ning jäta ööpäevaks seisma. Järgmisel päeval kuumuta kõrvitsad tolles marinaadis 1 kg kaupa väiksemas potis. Lisa sinna juurde 1,5 dl suhkrut, nelgid ja vürtsid (panen need teesõela sisse ning pärast keetmist võtan selle välja, et purki maitseaineid ei jääks) ja lisa ka veel 1 spl äädikat. Keeda kaanega nõus aeglaselt kuni tükid on pehmed (katsu tikuga). Tõsta tükid ja marinaad purki ning sulge kaas kohe. Jäta kuumad purgid lihtsalt põrandale jahtuma (ei pea teistpidi keerama ega teki sees hoidma).

