

Ardei capia copti in otet

[shashin type="photo" id="16619" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, ardeii capia copti, la borcan, aia intregi si un pic dulci, ma innebunesc :D, dar m-am saturat sa dau o mica caruta de bani pe cate unul, cand batui priun magazine, asa ca m-am gandit sa-i reproduc eu acasa. Mi-am pus sa am si in congelator :D, dar am vrut sa-i am si-n forma asta. E prima oara cand incerc asa ceva si sper ca rezultatul sa fie unul satisfacator!!!

Ingrediente:

- 1 kg. ardei capia copti, curatati si cantariti
- 100 ml. otet
- 100 ml. apa
- 50 g. zahar
- 2 lingurite boabe de mustar
- 1 ramurica telina
- 1 foaie dafin

Mod de preparare:

Se aleg si se spala ardeii:

[shashin type="photo" id="16627" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se coc si se presara cu sare groasa; se lasa cateva minute acoperiti cu un capac (asa se decojesc mai usor)

[shashin type="photo" id="16626" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se decojesc, se desfac fasii (eu am reusit sa-i las jumatati) si se cantaresc:

[shashin type="photo" id="16620" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se curata foarte bine de samburi, fara insa sa-i clatiti cu apa (etapa asta am crezut ca nu se mai termina :P)

[shashin type="photo" id="16621" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Intr-o craticioara se fierb in clocot pret de 2 minute otetul, apa,

zaharul, semintele de mustar, foaia de dafin si telina (nu exagerati cu semintele de mustar, cum am exagerat eu!!!). Daca nu ii mancati in decurs de cateva luni, puneti in apa, la fiert, doua aspirine pisate:

[shashin type="photo" id="16622" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Saramura se toarna peste ardeii copti si se lasa sa se patrunda 30 de minute:

[shashin type="photo" id="16623" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ardeii se pun apoi in borcane, usor presati, si se acopera cu saramura obtinuta.

Se pun capacele si se depoziteaza in camara. Se servesc cu putin ulei:

[shashin type="photo" id="16624" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Eu am desfacut unul, ca-mi era prea pofta. Foarte buni, aproape ca aia din magazin :)))

[shashin type="photo" id="16625" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Am preluat reteta de aici: **Ardei kapia copti**