

Ardei grasi umpluti cu varza (alba)

[shashin type="photo" id="16649" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ardeii astia umpluti cu varza sint atat de buni, ca dau dependenta!!! ☐ Sint piesa de rezistenta a mamei in materie de muraturi, asa ca ar fi pacat sa nu-i incercati, mai ales ca se fac foarte usor.

Ingrediente:

- 5-6 kg. ardei gras (si galben si rosu)
- 4 verze potrivite
- boabe de piper
- 3 fire de hrean subtiri
- morcov taiat rondele
- 150 g. sare grunjoasa
- 4-5 litri apa
- cateva frunze de visin
- cateva frunze de telina

Mod de preparare:

Se da pe razatoarea mare varza sau se toaca la robotul de bucatarie, cum am facut eu (lenesa :P)

[shashin type="photo" id="16650" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se freaca cu sare, ca pentru salata (o vedeti aici pe mami in actiune, hihi...)

[shashin type="photo" id="16652" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se taie capacele ardeilor, se scoate cotorul si semintele. Cand varza s-a inmuiaut putin si a lasat apa, se indeasa in ardeii pregatiti:

[shashin type="photo" id="16651" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se pregateste saramura: se pune apa la fiert cu sare si piper. Ca sa va faceti o idee despre cat de multa apa aveti nevoie, calculati jumatate din borcan. De ex. la un borcan de 800 g. veti folosi doar 400 ml. apa ☐

Intre timp se umplu borcanele cu ardeii umpluti si cu feliile de hrean, morcov. In gura borcanului se pun frunzele de telina si visin. Deasupra se toarna saramura fierbinte si se leaga:

[shashin type="photo" id="16653" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

In prima zi s-ar putea sa fiarba putin saramura, sa faca urat :))) ...sa se tulbure putin apa, dar nu va sperati, intr-o zi, doua, isi revine. Nu deschideti capacul sau celofanul!

Sint grozavi!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="16654" size="large" columns="max" order="user" position="center"]