

Ardei iuti murati

[shashin type="photo" id="16637" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Imi plac foarte mult ardeii iuti la borcan (oare exista ceva ce nu-mi place?! :D) asa ca anul asta le-am pus gand rau, haha...

Imi plac la ciorbe mai ales, iar uneori adaug si-o lingurita, doua din saramura in farfurie, mmm, si cu smantana aproape e-o nebunie!!!!!!!!!!!!!! In mod normal, ardeii iuti murati se pun direct in otet, insa noi ii preferam in saramura, aceeasi pe care am preparat-o la [gogosari](#). Asadar, folositi aceeasi tehnica, daca va hotarati sa va aprovizionati cu aceste mici delicatase pe iarna.

Ingrediente:

- 2 kg. ardei iuti, rosii si verzi
- 2, 5 litri apa
- 500 ml. otet
- 1 lingura ulei (optional)
- sare dupa gust
- zahar dupa gust
- boabe de piper
- boabe de mustar
- foi de dafin

Mod de preparare:

Se pregateste saramura: se pun apa, otetul, uleiul, sarea, zaharul si mirodeniile la fiert. Se potriveste totul dupa gust; daca doriti mai acru, se mai adauga otet, daca doriti mai dulce, adaugati zahar, etc. Cand saramura clocoteste, se da deoparte si se toarna in borcanele pregatite cu ardei iuti (nu ii inghesuiti). Se leaga borcanele cu celofan sau se capseaza si se lasa pana a doua zi sub paturi. Se pot consuma imediat ☐

[shashin type="photo" id="16638,16639,16640" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Si in gradina am avut cativa dar nu indeajuns pentru a umple cateva borcane. Nu-i bai, la anu' presimt ca o voi face :))

[shashin type="photo" id="16641" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

```
order="user" position="center"]
```