

# Gogosari in otet

[shashin type="photo" id="16628" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta este reteta mamei de gogosari in otet, pe care a pus-o in practica (aproape :P) in fiecare an. Zic *aproape*, fiindca de vreo doi ani incoace nu a mai ajuns sa prepare toate bunatatile pe care obisnuia sa ni le faca. Anul asta, inasa, ati vazut ca si-a recapatat puterile, hihi...da' si eu i-am ridicat moralul :))) Sint foarte gustosi si sint practic de nelipsit pe mesele noastre, mai ales atunci cand pregatesc snitele si piure de cartofi. Sper sa-i incercati si sa va placa la fel de mult ca noua!!!

## Ingrediente:

- 5 kg. gogosari
- 5 litri apa
- 1 litru otet
- 2 linguri ulei (optional)
- sare dupa gust
- zahar dupa gust
- boabe de piper
- boabe de mustar
- foi de dafin
- hrean

## Mod de preparare:

Se aleg si se spala gogosarii; se taie in bucati potrivite.

[shashin type="photo" id="16635,16636" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se pregateste saramura, adica 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 adauga gogosarii; nu se pun toti deodata ci in transe. Se invart mereu cu paleta cu gauri pana isi schimba culoarea (nu se lasa mai mult pentru ca se inmoaie)

[shashin type="photo" id="16629,16630" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se scot apoi din saramura si se aseaza in borcane. Nu se preseaza. Cand toti gogosarii sint asezati in borcane, se adauga bucatile de hrean (daca e gros, se taie in 4 felii subtiri). La un borcan de cca. 800 g. sint suficiente 3 fasii de hrean.

Se adauga saramura calda. Mirodeniile care au ramas pe fundul oalei se repartizeaza cu o lingura, uniform, in fiecare borcan. Cate o frunzulita de dafin e de ajuns la un borcan.

[shashin type="photo" id="16631" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se leaga borcanele cu celofan sau se capseaza si se lasa pana a doua zi sub paturi.

Aici le-am scos la sedinta foto ☐

[shashin type="photo" id="16632" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Foarte gustosi si aromati, chiar si asa, dupa o zi!!!

[shashin type="photo" id="16633,16634" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Minunati!!!!!!!!!!!!

P.S. Ca sa nu ramana bule de aer in borcan, se apasa gogosarii, usor, cu o lingura de lemn sau se scutura usor borcanul.