



Rojo de remolacha en vinagre

Pancar Turşusu



1 kg. de remolacha roja
5 hojas de laurel
3 clavos de olor
10-15 dientes de ajo
1 cucharada de azúcar granulado
Vinagre
2 cucharadas de sal
Agua

- # Lavar la remolacha roja, el lugar en la olla, cubrirlos con agua, y hervir par de ellos.
- # Escorra el agua extra de ellos, y cortado en los círculos.
- # Coloque los trozos en la remolacha roja, la jarra de colocar dientes de ajo machacados, y las hojas de laurel, que se cortan en algunas piezas, entre ellas.
- # Llenar el 1/3 del espacio con el agua y la parte restante con el vinagre. Vierta la mezcla del agua y el vinagre en la jarra a la profunda bol, añadir la sal y el azúcar, mezclar bien, y en llenar el frasco de nuevo.
- # Ponga el clavo en la parte superior y cubrir la tapa bien.
- # Cuando el líquido de la jarra se convierte en púrpura oscuro, significa que el vinagre está listo para servir.

Nota: Rojo de remolacha en vinagre deben almacenar en un lugar caliente después de preparar durante unos días y, a continuación, almacenar en un lugar fresco.