



Sottaceto di Broccolo

Brokoli Turşusu



1,5 kg fi broccoli
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di salgemma
1 bicchierino sottaceta di uva
1 cucchiaino di zucchero
15-20 ceci
Acqua

- # I broccoli si fanno aspettare nell'acqua sottaceto. Poi si lavano e si filtrano.
- # I spicchi si sbucano con il coltello.
- # Fondo di una pentola si buttano ceci.
- # Poi si inseriscono i broccoli insieme con aglio.
- # Quando arriva alla metà di barattolo si mette metà di salgemma. Sopra si riempisce ugualmente.
- # Alla sopra si mette sale rimasta zucchero e sottaceta. Il resto si riempisce con acqua.
- # Si coperta strettamente il coperchio di barattolo.
- # Si aspetta minimo per 10 giorni nel ambiente fresco.

Nota: Stagione di broccolo e gennaio e febbraio.