



Sottaceto di Pepe

Biber Turşusu



1 kg. di pepe italiane
12 - 15 spicchi di aglio
2 cucchiai di salgemma
1 cucchiaino sale di limone
1 grappolo acerba uva verde
7 - 8 rami di prezzemoli

- # Le pepe si lavano e si tagliano i capi (non serve di bucarsi)
- # Le pepe si inseriscono in un vaso che prende tutte le pepe inserite in mezzo con agli pestati.
- # Dopo che inserite le pepe l'liquido di acerbe si svuota nel vaso. Poi si mette l'acqua nello spazio che rimasto.
- # Questo liquido si svuota in una ciotola e sopra si aggiungono sale di limone e salgemma poi si miscelano bene.
- # Poi questa miscelata si svuota sopre delle pepe che nel vaso . La sopra si mettono i prezzemoli.
- # Il coperchio di vaso si chiude strettamnente. Si servirsi tra 15 - 20 giorni.

Nota: Con usare l'liquido di acerba si possono preparare anche gli altri sottaceti, però liquido di acerba si fa vedere sfocato liquidi dei sottaceti.