



Sottaceto di Barbabietola

Pancar Turşusu



1 kg. di barbabietole rosse
5 foglie di alloro
3 garafoni
10 - 15 spicchi di aglio
1 cucchiaino di zucchero polverato
Aceto
2 cucchiali di sale
L'acqua

- # Dopo aver lavato le barbabietole si lasciano a mezza bollire nell'acqua che le coperte.
- # Dopo aver filtrato l'acqua si fettano in rotonde.
- # Poi le barbabietole si inseriscono nel vaso in mezzo con agli pestati e foglie di alloro tagliete.
- # Il vaso di barbabietole si riempisce 1/3 con acqua e il resto con aceto. Poi questa miscelata si svuota in un'altra ciotola e sopra si aggiungono zucchero e sale poi si miscelano e si riempisce nel vaso .
- # La sopra del vaso si mettono i garafoni e il coperchio si chiude strettamente.
- # Quando il colore di vaso diventa viola scura vuol dire che barbabietole diventate sottaceto.

Nota: Sottaceto di barbabietola i giorni primi si conserva nel luogo caldo poi si conserva nel luogo fresco.