

חמוצים סיניים



רכיבים

- ראש כרוב קצוץ גס
- ראש כרובית מופרדת לפרחים
- גזרים קלופים ופרוסים
- מלפפון קלופים ופרוסים
- בצל לבנים, קלופים ופרוסים
- קולורבי קלופים ופרוסים
- זר צנונית קטנות, חצויות
- לפת פרוסה
- פלפל אדום (אחד מכל צבע) פרוסים גס
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כוס חומץ
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס יין לבן
- שיני שום מעוכות
- פלפל אדום חריף פרוסים דק
- כפות ג'ינג'ר קצוץ

הכנה

1. שמים את כל חומרי התחמיץ בסיר ומבשלים על אש בינונית עד שהסוכר נמס. מביאים לסף רתיחה ומסירים מהאש (ובואו נהיה כנים: זה קצת יסריח, כי כשמחממים חומץ תמיד יש ריח לא נעים).
2. בינתיים ממלאים צנצנות בתערובת הירקות.
3. יוצקים את התחמיץ על הירקות וממלאים את הצנצנות עד שפתן.
4. חותמים ושומרים במקרר. החמוצים מוכנים כעבור 48 שעות.

30 servings 30