

## ירקות כבושים



### רכיבים

- ראש כרובית
- חבילה גזר
- פלפל אדום אדומים
- פלפל ירוק
- כף סוכר לבן
- כפות מלח
- 2/1 1/2 בקבוק חומץ
- 2/1 1/2 בקבוק מיץ
- כוסות מים
- לפי הטעם שום כתוש (לא חובה)
- לפי הטעם פלפל שאטה (לא חובה)

### הכנה

1. לחתוך את הירקות ולטפטף עליהם מעט שמן.
2. בכלי אחר מערבבים: כף סוכר, 5 כפות מלח גס, 1/2 בקבוק חומץ, 2/1 בקבוק מיץ לימון משומר ו-5 כוסות מים רתוחים.
3. לשפוך את התערובת על הירקות.
4. להשאיר בכלי סגור 24 שעות.

30 דקות

4 servings 4