

## חמוצים



## רכיבים

- כרובית
- גזרים
- פלפל אדום
- עלים עלה דפנה
- טיפה פלפל אנגלי
- כוס מים
- 1/2 2/1 כוס חומץ
- כף סוכר לבן
- כפית מלח

## הכנה

1. שמים בסיר את הכרובית, הגזר חתוך לעיגולים, הפלפל חתוך לרצועות (לא דקות במיוחד).
2. מתחילים עם המים (עדיף לשים מספרים זוגיים, כי כך נדע לשים את החומץ בכוס מלא. למשל, 2 כוסות מים = כוס 1 חומץ), וכך שמים עד כיסוי מלא של הירקות.
3. מוסיפים את הסוכר (כף 1 סוכר), מוסיפים את המלח (כוס מים = כפית 1 מלח), 3-4 עלי דפנה ומעט פלפל שחור אנגלי.
4. שמים על הגז על אש גבוהה. מרגע הרתיחה - מרתיחים ל-10 דקות בלבד, על אש גבוהה.
5. מצננים מעט, ושמים בקופסת פלסטיק או צנצנת במקרר. בתיאבון!

35 דקות

10 servings 10