



## רכיבים

- 1/2 1/2 כרוב חתוך לרצועות בעובי 1 ס"מ
- 1/2 1/2 כרובית מפורקת לפרחים
- גזר חתוכים לעיגולים
- פלפל ירוק חתוך לרצועות
- מלפפונים חתוכים לעיגולים
- פלפל ירוק חריף חצויים
- כפות תבלין עמבה לחמוצים
- כפות מלח
- כוס חומץ הדרים (רבע מגובה הסיר)

## הכנה

1. מניחים בסיר גדול שכבה של ירקות, ומעליה מפזרים מלח ועוד פעם שכבה של ירקות ושוב מלח.
2. בין השכבות מניחים את הפלפל החריף.
3. לאחר שנגמרו הירקות, מפזרים מלח ואת תבלין העמבה.
4. שופכים מעל הכל את החומץ, ומניחים על הגז.
5. מביאים לרתיחה, מנמיכים, ומערבבים עד שכל הירקות מכוסים בחומץ.
6. מבשלים כעשר דקות, עד שרואים שכל הירקות מכוסים ברוטב שנוצר.
7. מכבים את הגז, ומשאירים את הסיר מכוסה ללילה ורק אחר כך להעביר לצנצנות. בתיאבון!



20 servings 20

