

 70 de minute  5 portii  Mediu

Ingrediente

Gogosari - 3 kilograme
Zahar - 1 cana
Otet - 1 cana
Ulei de floarea soarelui - 1 cana
Mustar - 400 de grame
Foi dafin - 5 bucati
Piper boabe - 2 lingurite
Conservant - 1 plic

Mod de preparare

1. Speli gogosarii si ii cureti de cotoare si seminte. Ii lasi la scurs, apoi ii tai in felii, pe lungime.
2. Amesteci mustarul cu uleiul, otetul si zaharul si le dai in cateva clocote. Sarezi si condimentezi dupa gust si mai lasi putin pe foc.
3. Oparesti feliile de gogosari in acest amestec, iar la sfarsit adaugi conservantul si omogenizezi.
4. Asezi gogosarii in borcane cat sunt calzi si torni deasupra solutia in care i-ai oparit. Capsezi borcanele, iar dupa ce s-au racit le duci in camera.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>