

 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. Li 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>