



Vloženi feferoni (pekoči in nepekoči)

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: solata

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 3

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Feferone očistimo in operemo. Kis, vodo, sol, sladkor in poper zmešamo in pustimo stati nekaj ur.

Kozarce za vlaganje prej temeljito očistimo in steriliziramo, napolnimo jih s feferoni, zalijemo z mešanico in zapremo. Kuhamo v večjem loncu z vodo, v katerega na krpo naložimo kozarce. Ko voda zavre, kuhamo še 2 minuti. Vzamemo iz lonca, zavijemo v prt in ohladimo.

Najbolje jih je pustiti čez noč na sobni temperaturi, zjutraj pa ohlajene zložimo v hladilnik.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 žličko soli
- 1 l vode
- 1/2 litra kisa za vlaganje
- feferoni (pekoči, nepekoči)
- (po želji začimbe; lovor ali česen)
- 2 žlički sladkorja
- poper v zrnih

CHEFOVI NASVETI

Feferone poljubno izberete, po vašem okusu.

Sama nepekoče feferone nadevam v kozarce ločene od pekočih. Izberite najboljši način in uživajte v okusih!

Pa dober tek!