

# Muraturi (la rece)

## Muraturi (la rece)

### Ingrediente :

1 l apa, 200 ml otet, 1 lingurita conservant, 1 lg zahar, 2 lg sare groba (fara iod, altfel se strica muraturile!!), castraveti, ardei, gogosari, etc, hrean felii, crengute de marar, boabe de mustar, boabe de piper

### Preparare :

Se obtin cam 3 borcane de 800 ml sau un borcan mare de 3 l. Se spala castravetii, se curata gogosarii, in functie de ce muraturi vreti sa conservati. Se aseaza pe fundul borcanului mirodeniile si apoi se aseaza castravetii, gogosarii, etc. Se amesteca intr-un castron apa rece cu otetul, conservantul, zaharul si sarea. Se toarna peste muraturi si se inchide ermetic. Sint delicioase si tin indefinit, cu conditia ca borcanul sa fie sigilat si legumele nelovite.