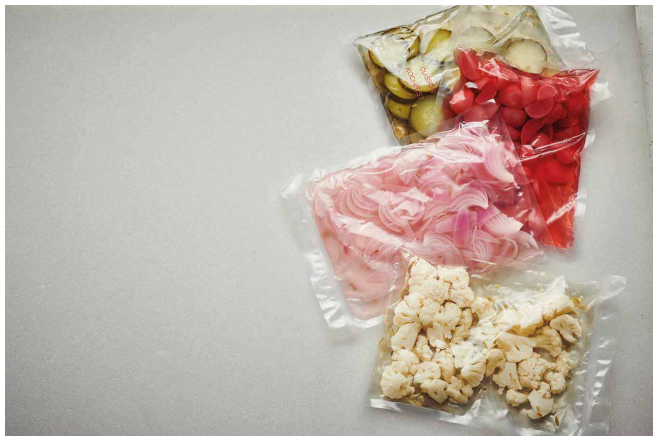




Консервированные овощи

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 20 Mins
Время простоя 2 Hrs
Время приготовления 30 Mins
Порции 1
прибор CombairSteamer V6000 с 2021 года

овощи, маринованные в уксусе

Консервированные овощи

400 г овощей (например, цветной капусты, огурцов, редиски, моркови или красного лука)

200 млпряного уксуса

200 мл воды

75 г сахара

1 ст. л. соли

1 ч. л. семян кориандра

Консервированные овощи

Подготовить овощи и порезать средними кусочками.

Смешивать оставшиеся ингредиенты в мерной емкости до полного растворения сахара и соли. Разложить овощи как можно ровнее в несколько пакетов для вакуумирования и влить туда жидкость. Запаять вакуумные пакеты в соответствии с инструкциями по эксплуатации и поместить их рядом друг с другом на перфорированный противень из нержавеющей стали.

Готовить в режиме Vacuisine при температуре 94 °C 30 минут.

Дать овощам остыть и поставить их минимум на 2 часа в прохладное место.

Шаги приготовления

Vacuisine 94 °C в течение 30 Mins





Советы

После открытия пакеты для вакуумирования можно снова запечатывать.

Аксессуары

Пакет для вакуумирования

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

