Мариновані овочі

Рецепт від V-ZUG AT



витримані в маринаді овочі

готування	20 хв
Пауза	2 годин
Час готування	30 хв
Порції	1
Прилад	CombairSteamer V6000 з 2021 року

Мариновані овочі

400 г овочів (наприклад, цвітної капусти, огірка, редиски, моркви або червоної цибулі)

200 мл пряного оцту

200 мл води

75 г цукру

1 ст. л. солі

1 ч. л. насіння коріандру

Мариновані овочі

Підготуйте овочі та наріжте їх невеликими шматочками.

Змішуйте решту інгредієнтів у мірній ємності, доки цукор і сіль не розчиняться. Розкладіть овочі якомога рівніше по кількох вакуумних пакетах і залийте рідиною. Вакуумуйте пакети відповідно до інструкції з експлуатації та викладіть один біля одного на перфороване деко з нержавіючої сталі.

Готуйте з використанням технології приготування Vacuisine при температурі 94 °C протягом 30 хвилин.

Дайте овочам охолонути і поставте їх щонайменше на 2 години в прохолодне місце.

Етапи приготування

Технологія приготування Vacuisine 94 °C протягом 30 хв

Поради

Після відкривання вакуумні пакети можна використовувати повторно.

Аксесуари

Вакуумний пакет

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022