

КВІТИ Й НАСІННЯ

Мариновані бутони кульбаби

Мариновані бутони кульбаби з коріандром і гірчицею - кислувата закуска, яку можна подавати замість каперсів. Рецепт Theresa Baumgärtner із книжки «Frühlingserwachen».

Автор рецепта: Theresa Baumgärtner · ORF · Frühlingserwachen



ЧАС

Коротке варіння + охолодження

КІЛЬКІСТЬ

Порція з 1 жмені бутонів

Спосіб приготування: Маринування в оцті

Сезон та інгредієнти: Закриті бутони кульбаби лікарської

Зберігання: Зберігайте в холодильнику в чистій закритій банці.

Інгредієнти

- ☐ 1 жменя бутонів кульбаби лікарської
- ☐ 100 мл води
- ☐ 100 мл білого бальзамічного оцту
- ☐ 1 ч. л. морської солі
- ☐ Трохи свіжомеленого перцю
- ☐ 1 ч. л. насіння коріандру
- ☐ 1 ч. л. насіння гірчиці
- ☐ 1 лавровий лист

Приготування

1. Підготуйте бутони

Промийте бутони та дайте стекти воді.

2. Приготуйте маринад

У невеликій каструлі доведіть до кипіння воду з оцтом і прянощами. Додайте бутони та варіть 10-20 секунд.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Мариновані бутони кульбаби / продовження

3. Наповніть банки

Одразу вийміть бутони з маринаду та перекладіть у маленькі банки з кришками, що закручуються. Залийте гарячим маринадом і закрийте.

4. Охолодіть

Дайте банкам охолонути та поставте в холодильник.

Примітки Ферментарні

Збирайте лише точно визначені кульбаби в місцях без хімічної обробки й забруднення.

Це маринована закуска з оцтом. Квашення в цьому рецепті не відбувається.

Як подавати

Подавайте на хрусткому хлібці з вершковим маслом або додавайте до салату.

Під мікроскопом

В одному бутоні - багато квіток

Те, що здається однією квіткою кульбаби, насправді є суцвіттям-кошиком із багатьох дрібних квіток. «Бутони» в цьому рецепті - такі кошики, поки вони щільно закриті. Розкриті суцвіття вже відрізняється від компактних зелених бутонів, які беруть для маринаду.

Natalia Horbach

