



- 1 suurem tšillipipra kaun
- 2–3 sl supisoola (vastavalt soovile)
- 6 sl suhkrut
- 1 sl äädikat
- peoga basiilikut, varsellerit, peterselli, tilli
- 3 sl Borgese oliiviõli

Ajage kõik komponendid läbi hakklihamasina, maitsestage, keetke vaikselt kuumusel 50–60 minutit.

Kurgisalat (kurgid omas mahlas)

Koorige ja tükeldage ebastandardised kurgid seibideks (sobivad kõik kurgid, näiteks lühike kurk ja kasvuhoonekurk). Täitke umbes 10-liitrine pott tükeldatud kurkidega. Korjake peotäis maitserohelist, lõigake noaga peeneks ja pange seda supilusikatäis või natuke rohkem, siis suhkrut maitse järgi (umbes 4–6 sl) ning siis äädikat maitse järgi (umbes 1–3 sl). Kõige lõpuks on vaja ka natuke oliiviõli (2–3 sl). Segage käega alt põhjast ülespoole tõstes kõik korralikult läbi, jätke ööseks laagerduma, hommikul, kui kohv on joodud, pange pott tulele ja kuumutage vaikselt alt üles segades (nüüd juba suure puulusikaga), kuni on näha, et kurk ei ole veel päris klaasjas. Ongi aeg salat purki panna. Kaas keerake kõvasti peale ja purk pange kummuli jahtuma.

NIINA NIGUL



Kas oled õunasaagiks valmis?

ÕUNAPRESSID ÕUNAPURUSTAJAD



PRESSID:
F20 (10 l)
F25 (20 l)
F25 INOX (20 l)



**KÄSITSI
PURUSTAJA
B100**

**BAG
IN BOX**
3 l, 5 l, 10 l



**ELEKTRILINE
PURUSTAJA
B1600**

**SURVE-
MAHUTI
50 l**

VEEPRESSID
20 l, 40 l, 90 l



**MAHLA
PASTÖRI-
SEERIMISE JA
HOIUSTUS-
PAAGID**
65 l, 110 l, 170 l

