

Translations:Conserve lactofermentées/110/ar

اغسلي الفلفل الحار واستخدمى بذور الفلفل الحار (احتترسي من الحرق الكيميائي على أصابعك!). إذا كنت تريد صلصة حارة جداً، اترك بعض البذور. تُقطع المكونات الأخرى ناعماً وتوضع في برطمان. غطيها بمحلول ملحي واحتفظي بالخضروات تحت السائل بوزن وتركيبها للتخمير لمدة أسبوع إلى أسبوعين. بمجرد تخميرها، تُمنج وتعبأ في زجاجة.