

Przepis na:

Kiszone ogórki

SKŁADNIKI:

- 2kg ogórków gruntowych
- 1 szt. czosnku
- 1 pęczek kopru
- Kawałek korzenia chrzanu
- 2 litry wody
- 60g soli kamiennej
- Liście porzeczki lub wiśni

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przed przystąpieniem do kiszenia, warto namaczać ogórki w ziemnej wodzie ok. 2,5 godziny, aby były jędrne. Płuczemy potrzebne składniki.
2. Przygotowujemy 5 słoików o pojemności ok. 810ml. Należy sprawdzić czy są czyste, a pokrywki nie są uszkodzone.
3. Chrzan obieramy i kroimy na słupki, aby wydobyć jego aromat.
4. Obieramy czosnek i kroimy go w plasterki.
5. Wszystkie składniki dzielimy na 5 równych części.
6. Na dnie słoika układamy kawałki czosnku, chrzanu oraz kopru, następnie bardzo ciasno układamy ogórki jasną częścią ku górze. Między ogórki – jeśli jest jeszcze miejsce dodajemy chrzan i czosnek, a na samą górę liście.
7. Zagotowujemy 2 litry wody i dodajemy sól.
8. Mieszmamy i odkładamy do przestygnięcia.
9. Następnie wlewamy do słoika, zakrywając ogórki.
10. Słoiki mocno zakręcamy i odstawiamy na 3 dni.
11. Ogórków nie trzeba pasteryzować, więc pokrywka powinna po 3 dniach w temperaturze pokojowej „złapać”. Wtedy możemy zanieść ogórki do piwnicy.
12. Są one gotowe do zjedzenia po 2-3 tygodniach.

