

Chrupiące ogórki małosolne



Autor: **aaasikkk**
Przepisów: 42 Ocena: 1470



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- garnek kamionkowy - kto nie posiada, niech zużytkuje duży szklany słoć (3 litrowy lub większy); zwykły garnek emaliowany też się
- 1 kg ogórków gruntowych
- 1 l przegotowanej wody - musi być gorąca, chrupkość ogórków od tego zależy
- 1 i 1/2 łyżki soli kamiennej - niejodowanej
- 1 wiązka świeżego kopru
- 2 liście chrzanu
- korzeń chrzanu (kawałek 5cm)
- 3-4 ząbki czosnku - jak kto lubi nie żałować!
- 1/2 łyżeczki gorczycy
- 2 ziela angielskie
- 1 liść laurowy
- cierpliwość - zawsze, ale to zawsze mam ochotę je wyjeść już następnego dnia i ciężko jest mi pozwolić im się porządnie przekisi

Sposób przygotowania:

- 1 Podstawa całego sukcesu ogórków małosolnych jest dobra zalewa! Zapewnia chrupiące, pachnące, aromatyczne ogórki.

Dodatki (oprócz tych podstawowych: koper, chrzan, czosnek, gorczyca) mogą być wedle uznania. Koneserzy korzystają jeszcze z liści dębu, porzeczki, wiśni czy innych potpourri.

Mój przepis jest Klasyk Minimum.



- 2 Wodę przegotować, we wrzątku rozpuścić sól.

Wodzie pozwolić lekko ostygnąć, ale tak by nadal mocno gorącą zalewać ogórki.

Ogórki wyszorować starannie szczoteczką pod zimną wodą.

Na dnie kamionkowego naczynia położyć duży liść chrzanu.



- 3 Na to ułożyć 2/3 wiązki świeżego kopru - może być wraz z łodygami.

Jeśli używamy stary, suszony koper, wtedy bez łodyg.



- 4 Na zieleninie poukładać ogórki, najlepiej pionowo jeden obok drugiego i dość ściśło.

Dla szybszego przekiszenia można im lekko poucinać czubki.

Ja akurat tego nie stosuję, bo lubię jak ogórki powoli dochodzą do siebie, takie lekko przekiszone najlepiej mi smakują.



- 5 Pomiędzy ogórki powkładać korzeń chrzanu - przekrojony na pół - oraz ząbki czosnku - obrane, zmiżdżone nożem i przekrojone na pół.

Jeżeli czosnek jest młody, nie obierać, w świeżej skórce mnóstwo smaku!).

Zasypać gorczycą, wrzucić liść laurowy i ziele angielskie



- 6 Na wierzch ułożyć pozostałą 1/3 wiązki kopru i liść chrzanu.

Zalać mocno gorącą zalewą!!! - tylko taka gwarantuje chrupkość przysmaku, dodatkowo przyspiesza kiszenie.



- 7 Naczynie kamionkowe przykryć talerzykiem i obciążyć kamieniem lub innym ciężkim narzędziem - u mnie słoik litrowy wypełniony wodą.

Odstawić na 2-5 dni w niezbyt nasłonecznione miejsce.

Jeśli kuchnia jest bardzo słoneczna, a naczynie do kiszenia przezroczyste, można całość przykryć ściereczką.



- 8 Czas kiszenia zależy od wielkości ogórków, temperatury panującej w pomieszczeniu oraz osobistych smaków i preferencji:

upały + małe ogóreczki + preferowanie lekko ukiszonych = można wybierać z kamionki już następnego dnia

duże ogórasy = ćwiczenie na cierpliwość, bo gotowe będą dopiero po minimum 3 dniach, a w międzyczasie jak pachną!!!

Nic tylko kisić!



Twoje notatki do przepisu:

