

Kiszzone ogórki na zimę



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: 376 Ocena: 4798



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ok. 3 kg ogórków gruntowych
- ok. 3 l wody, może być z kranu, bo i tak będziemy ją gotować
- 40 g. soli kamiennej niejodowanej (jedna bardzo pełna łyżka) na każdy litr wody, czyli w sumie 120 g.
- 2 główki czosnku
- baldachy kwiatów i nasion kopru z łodygami, około 3 sztuki na słoik
- 3 kawałki korzenia chrzanu po ok. 10 cm długości, pokrojone na cienkie paski
- 8 liści chrzanu (opcjonalnie, jeśli masz własny chrzanowy krzak)
- kilkanaście zielonych liści dębu lub czarnej porzeczki, albo wiśni, albo winogrona
- ewentualnie gorczyca

Sposób przygotowania:

- 1 Na dno każdego słoika kładę po dwa obrane i pokrojone ząbki czosnku, kilka kawałków chrzanu, 2 liście dębu (czarnej porzeczki, wiśni, winogrona), liść chrzanu, łodygę kopru z kwiatem lub nasionami. Można do każdego słoja dodać pół łyżeczki gorczycy. Wkładam pionowo, ciasno, jeden obok drugiego, ogórki. Dodatkowe można położyć poziomo na wierzchu.
- 2 Wodę zagotowuję, rozpuszczam w niej sól i tak przygotowanym wrzątkiem zalewam zawartość słoików, zakręcam i stawiam do góry dnem – najlepiej na jakiejś tacy – na około 2 godziny. Następnie odwracam je.
- 3 Tak przygotowane słoje muszą postać przynajmniej 2-5 dni w temperaturze pokojowej aby „ruszyły”. W tym czasie może wyciekać ze słoików solanka, jeżeli jest gorąco i proces kiszenia przebiega gwałtownie, ale to normalne i nie należy ich odkręcać, jeżeli chcemy przechować je dłużej. Po kilku dniach można słoje przenieść w chłodniejsze miejsce, np. do spiżarni.

Twoje notatki do przepisu: