

Ogórki małosolne



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **21656**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ogórki
- korzeń chrzanu
- Czosnek
- koper
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Najlepsze kiszone ogórki, to te, które ukisimy własnoręcznie :) Ja uwielbiam małosolne, dlatego często ogórki znikają zanim na dobre zdążą się porządnie ukiszyć. Takie ogóreczki przygotowuje się w bardzo prosty sposób.

Musimy mieć duży słoik, który potem postawimy w ciepłym i najlepiej ciemnym miejscu lub kamionkę. Ja wykorzystałam 1,5 kg ogórków, korzeń chrzanu, koper i główkę czosnku. Można też wszystkie niezbędne dodatki do kiszenia dostać w sklepie już przygotowane i ładnie związane razem.

Ogórki i koper dobrze myjemy. Korzeń chrzanu i czosnek obieramy. Koper wkładamy na spód słoika, dorzucamy pokrojony w kawałki korzeń chrzanu i ząbki czosnku. Wszystkie ogórki dosyć ciasno układamy dosyć ciasno w słoiku. Wszystko zalewamy ciepłą jeszcze zalewą. Zalewa to dwa litry zagotowanej wody z 2 łyżkami soli. (Na 1 litr – 1 łyżka soli).

Po dodaniu zalewy upewniamy się, że wszystkie ogórki są w niej zanurzone. Ja przykryłam je plastikowym wieczkiem i dodatkowo obciążyłam. Otwór słoika przykryłam gaza tak aby do środka nie wpadł żaden owad.

Teraz tylko trzeba kilka dni poczekać i ogóreczki będą gotowe :)

Twoje notatki do przepisu: