

Ogórki małosolne z papryką



Autor: **Hesia**
Przepisów: **15** Ocena: **247**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- ogóreczki do kiszenia, 2 kg
- papryka świeża kolorowa, 4 strąki
- papryczka chili, 1/2 strączka
- koper do kiszenia (cały bez korzenia), 1 - 2 pęczków
- chrzan korzeń (wczesnym latem może być też liść), wedle uznania
- czosnek, 1 główka
- 2 l wody, 2 łyżki stołowe soli

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować wszystkie składniki - umyte ogórki, oczyszczoną i pokrojoną w paski paprykę, pokrojoną w plasterki papryczkę chili (nie trzeba usuwać nasion), obrany chrzan i czosnek pokrojone na mniejsze kawałki, pokrojone pędy kopru na mniejsze kawałki (aby zmieściły się do naczynia).
- 2 Wszystko układać w słoju lub glinianym naczyniu warstwami: ogórki, papryka, dodatki (czosnek, chrzan, koper, chiliżka). Ostatnia warstwa to ogórki przykryte koprem. Jeżeli używamy liści chrzanu to ostatnią warstwę przykrywamy kawałkami liści.
- 3 Zalać przegotowaną, osoloną wodą. Najlepiej gorącą (nie wrzątkiem).
- 4 Przykryć pokrywką lub talerzykiem.
- 5 Począć 1 dzień na ogórki (jak ktoś lubi takie "świeżynki") lub 2 dni. Papryka kisi się nieco dłużej.
- 6 Jeżeli chcemy, aby takie ogóreczki zachowały się w stanie nikłego ukiszenia, na drugi lub najpóźniej trzeci dzień przełożyć do mniejszych naczyń wraz z podzielonymi przyprawami, zalać je ich "własną" wodą i przykryte schować do lodówki. Tak przechowane pozostają małosolnymi około 1,5 tygodnia.
- 7 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: