

Pikle ogórkowe w winie z miodem



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **366** Ocena: **4654**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 kg przerośniętych ogórków gruntowych lub sałatkowych
- garść soli kamiennej
- 2/3 szklanki mocnego octu jabłkowego lub winnego
- 4 szklanki białego wytrawnego wina (część wina można zastąpić cydrem jabłkowym)
- 10 łyżeczek białej gorczycy
- 10 liści laurowych (liści powinno być przynajmniej tyle, ile słoiczków z piklami)
- 20 kulek ziela angielskiego
- 30 ziaren czarnego pieprzu
- 10 goździków (lub tyle, ile słoików)
- 10 kawałków kory cynamonu (tyle, ile słoików – by w każdym mógł znaleźć się jeden zwitek)
- 400 g prawdziwego pszczelego miodu, najlepiej jasnego – używam zwykle rzepakowego
- ewentualnie cukier do dosłodzenia, jeśli zalewa wciąż wydaje Ci się mało słodka
- pół szklanki odcedzonego słonego soku z ogórków – warto dodać do marynaty, bo wzbogaca i pogłębia smak

Sposób przygotowania:

- 1 Przerośnięte ogórki, duże i żółte, obierz ze skórki, pokrój w podłużne ćwiartki i wydrąż gniazda nasienne. Zależnie od wielkości – podziel ogórki na części. Z 4 kilogramów ogórków po obraniu i oczyszczeniu powinno pozostać około 2 kg gotowych części i na tyle obliczona jest ilość zalewy.



- ② Posyp garścią soli i pozostaw w misce na godzinę. Trzeba przykryć ściereczką, bo muszki latają!



- ③ W międzyczasie przygotuj zalewę. Można nawet zrobić ją wcześniej, aby dobrze nabrała smaku..Do wrzącego octu z winem wsyp białą gorczycę, trochę liści laurowych, ziela angielskiego, ziarenek pieprzu i goździków. Dodaj prawdziwy miód lub zmieszaj cukier i miód do smaku .Można też dodać pół szklanki solanki odcedzonej z ogórków. Na koniec wrzuć kawałki kory cynamonu. To kora ma nadać ton, czyli smak całej zalewie. Gotuj przez chwilę. Ma ona być wyraźnie słodko-kwaśna, a raczej winno-miodowa. Z nutą korzenną. Mniem!



- 4 Kawałki ogórków, odcedzone z solanki, układaj w słojach i zalewaj gorącą marynatą. Staraj się sprawiedliwie rozdzielić liście laurowe, goździki i laski cynamonu do poszczególnych słoików. Z podanej proporcji udaje się uzyskać około 10 słoików o pojemności 300-350 ml.



- 5 Pasteryzuj w kotle 20 min. od momentu zagotowania, po czym wyjmij z kąpeli wodnej na deskę i przykryj grubym ręcznikiem . Pozostaw tak do wystudzenia słoików.



- 6 Czasem zostaje mi trochę zalewy, przygotowuję więc w podobny sposób cukinię. Wychodzi bardzo smaczna!



- 7 A zimą, gdy otwieramy słoiczek winnych pikli ogórkowych lub cukiniowych, z przyjemnością zjadamy warzywa, a luksusową winno-miodową zalewę wykorzystujemy do przygotowania sosu sałatkowego. Wystarczy dodać oliwę lub dobry olej do marynaty, dobrze wstrząsnąć słoikiem i już można polewać gotowym sosem sałatę. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: