

Pikle po Warmińsku.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25501**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- duże ogórki gruntowe 5 kg
- sól do przetworów 3 łyżki stołowe
- Zalewa:
- sól do smaku
- cukier do smaku
- gorczyca 1 łyżeczka na słoik
- nasiona kopru pół łyżeczki na słoik
- liść laurowy 1 szt. na słoik
- ziele angielskie 3 szt. na słoik
- goździk 1 szt. na słoik
- ocet 10 % 200 ml
- woda 1 litr

Sposób przygotowania:

1 Zalewa:

Wszystkie składniki zalewy zagotowujemy. Zalewę robimy do smaku.

2 Pickle:

Ogórki myjemy, obieramy ze skórki, przecinamy na połówki i wydrążamy pestki. Połówki ogórka jeszcze raz rozcinamy wzdłuż robiąc takie ćwiartki. Pokrojone ogórki umieszczamy w większej misce, posypujemy solą, mieszamy i przykryte odstawiamy na 24 godziny w temperaturze pokojowej. Po tym czasie płyty umieszczamy na durszlaku i odcedzamy wydzielony sok. W międzyczasie wyparzamy słoiki. Do wyparzonych słoików wkładamy paski z ogórków, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, po łyżeczce gorczycy i pół łyżeczki nasion kopru do słoika i zalewamy gorącą zalewą zrobioną z wody, octu, cukru i soli. Zalewę robimy do smaku. Tak przygotowane słoiki zakręcamy szczelnie i pasteryzujemy 15 minut od momentu wrzenia wody. Za pasteryzowane słoiki studzimy i ostudzone wynosimy do piwnicy.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: