

Ogórki kiszone

Składniki:

- 2 kg ogórków gruntowych
- ok. 10 ząbków czosnku polskiego
- koper (około 5 baldachimów)
- świeży chrzan (około 5 liści lub około 5 odcinków 2 cm korzenia)
- sól (1 duża łyżka na 1 litr wody)
- około 5 słoików (700 ml)



Wykonanie:

Słoiki, razem z zakrętkami myjemy, a następnie sparzmy wrzątkiem.

Czosnek i chrzan (jeżeli jest w korzeniu) obieramy.

Ogórki myjemy i układamy pionowo, dość ściśle w słoikach. Do każdego słoika wkładamy: 2 ząbki czosnku, kawałek chrzanu (lub kawałek liścia), baldachim kopru.

Przygotowujemy zalewę (potrzeba nam będzie około 0,5 litra zalewy na słoik). Na gazie stawiamy wodę (porcję odpowiednią do ilości słoików), dodajemy sól i zagotowujemy.

Wrzątek wlewamy do przygotowanych słoików, zalewając w całości ogórki. Wycieramy górę słoika i zakrętkę i od razu zakręcamy.

Słoiki odstawiamy na 12 godzin. Możemy przykryć je grubszym ręcznikiem lub kocem. Gotowe przetwory odstawiamy w ciemne, chłodne miejsce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

