

Ogórki kiszone w słoikach

data aktualizacji: 2021.07.06 autor: Redakcja



Domowe ogórki smakują naprawdę wybornie, zwłaszcza gdy robią je nasze mamy czy babcie. Ogórki kiszone jednak wcale nie tak trudno przyrządzić samemu! Jeżeli chcesz poznać sekret jędrnych i mocno aromatycznych ogórków w słoikach, odkryjesz go testując poniższy przepis.

Lista składników

- ogórki gruntowe
- czosnek polski
- koper z łodygą
- świeży chrzan
- sól kamienna do przetworów

Ogórki kiszone w słoikach – sposób przygotowania

Umyj ogórki i ułóż je pionowo w słoikach – muszą być czyste i suche. Obierz czosnek i chrzan, a do każdego litrowego słoja włóż po 3 ząbki czosnku, kawałek chrzanu oraz koper z łodygą.

Przygotuj zalewę - zagotuj odpowiednią ilość wody do słoików. Wsyp sól do swoich przetworów w ilości 1:1.

Wlej wrzątek do przygotowanych słoików oraz szybko je zakręć. Zalewa do ogórków kiszonych musi całkowicie pokrywać warzywa. Dopilnuj, żeby zakrętka i krawędź w słoikach były suche.

Ogórki kiszone w słojach przykryj kocem i pozostaw na ok. 12 godzin w ciemnym oraz chłodnym miejscu - to zagwarantuje dobre ich zawekowanie.

O czym pamiętać, gdy robisz przetwory z ogórków kiszonych?

Obojętnie czy przygotowujesz ogórki z curry, ogórki małosolne, ogórki konserwowe czy inne pyszne domowe ogórki pamiętaj, żeby umieszczać je w nowych słoikach oraz z nowymi wieczkami. Nie mogą być one ani przerdzewiałe, ani powyginane - inaczej np. zalewa do ogórków kiszonych może stracić swoje właściwości i smak. Żeby ogórki były znakomite, muszą być przyrządzane ze świeżych, średniej wielkości ogórków, które nie są niczym przyskane - dlatego tak często wybiera się w tym celu ogórki gruntowe.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38970-ogorki-kiszone-w-sloikach>