Ogórki kiszone

Barbara Strużyna

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- ogórki gruntowe - 2 i 1/2 kg
- czosnek - 10 ząbek
- chrzan - 2 szt.
- liście chrzanu lub porzeczki - 10 szt.
- baldachimy kopru z gałązkami - 10 szt.
- sól różowa himalajska - 4 łyżeczka
- woda - 2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy 5 słoików litrowych (u mnie jeden był mniejszy). Wyparzamy słoiki i nakrętki.
Ogórki myjemy i zalewamy zimną wodą tak aby trochę nasiąknęły.
Myjemy i obieramy delikatnie korzeń chrzanu, kroimy na kawałki o dł. ok 4 cm jeżeli jest średniej wielkości.

KROK 2: Zagotowujemy wodę i na każdy litr wsypujemy dwie łyżki soli.

KROK 3: Do każdego słoika wkładamy:
2 baldachimy kopru z gałązkami,
2 ząbki czosnku,
2 liście czarnej porzeczki lub po liściu chrzanu,
kawałek chrzanu,
Część składników ułożyć na spód a część zwłaszcza koper lub liście chrzanu na wierzch.

KROK 4: Do każdego słoika wkładamy ogórki, tak aby były ciasno ułożone, dopychamy na siłę. W górnej części słoika zostawiamy miejsce na to aby ogórki zalać całkowicie wodą.

KROK 5: Zalewamy słoiki słoną wodą i zakręcamy. Zalewa zacznie pracować po kilku dniach i będziemy mogli cieszyć się najpierw ogórkami małosolnymi, Słoiki najlepiej trzymać w ciemniejszym miejscu w pokojowej temperaturze.

Smacznego!!!