# Ogórki kiszone w soku własnym z estragonem

Nikita

Polecane na: **przetwory, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

- Ogórki gruntowe - 1 kg
- Sól kamienna - 1 łyżka
- Czosnek - 2-3 ząbek
- Chrzan - kawałek
- koperek zielony i kwiatostan -
- estragon kilka gałązek -
- pieprz ziarnisty - 3-5 ziaren
- ziele angielskie - 2-3 ziarna
- liście laurowe świeże - 2-3 szt.

## Dodatkowe info:

Tak ukiszone ogórki w soku własnym z estragonem są pyszne i aromatyczne.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ogórki umyć i pokroić ze skórką w cienkie plasterki. Wymieszać z solą i odstawić na kilka godzin, aby puściły sok.

*KROK 2:* Czosnek pokroić drobniutko w plasterki lub kostkę. Chrzan pokroić w wiórki. Listki estragonu i zielony koperek posiekać drobno.

*KROK 3:* Jak ogórki puszczą sok dodać do nich czosnek, koperek, chrzan, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe i kwiatostan kopru. Wymieszać.

*KROK 4:* Przełożyć do słoików i ubić, aby pokryły się sokiem własnym. Zakręcić słoiki i zostawić na blacie kuchennym aby się ukisiły.

*KROK 5:* Po 2-3 dniach ogórki ukiszą się w estragonowym soku własnym. Aby przerwać proces dalszej fermentacji chowamy je do lodówki.