



Ogórki kiszone z cytryną i czosnkiem

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

ogórki (najlepiej nieduże) dowolna ilość -

cytryny (sok i plastery) -

czosnek (po 2 ząbki na słoik 1 l) -

sól niejodowana (po płaskiej łyżce na słoik 1 l) -

słoiki o pojemności 1 l -

sucha ciecierzycyca (po 1 ziarenku do każdego słoika) -

woda dobrej jakości (filtrowana lub źródlana) -

Dodatkowe info:

Przepis pochodzi z kuchni tureckiej, to jeden z najbardziej popularnych sposobów kiszenia ogórków w Turcji. Ogórki kiszone z cytryną po turecku nazywają się sirkesiz limonlu salatalık turşusu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki namoczyć w zimnej wodzie przez 2-3 godziny (aby były jędrne). Cytryny wyszorować i sparzyć wrzątkiem. Jedną pokroić w plasterki, usuwając pestki, a z pozostałych wycisnąć sok (po jednej na każdy słoik).

Czosnek obrać z łupin i pokroić w cienkie plasterki, po 2 ząbki do każdego słoika.

Odcedzić ogórki i poukładać je ciasno w słoikach, przekładając plasterkami cytryny i pokrojonymi ząbkami czosnku. Do każdego słoika dodać suche (surowe) ziarenko ciecierzycy i płaską łyżkę soli, następnie do każdego słoika wlać sok wyciśnięty z jednej małej cytryny. Słoiki dopełnić chłodną wodą, zakręcić i postawić (najlepiej na tacy, bo podczas fermentacji mogą podciekać) w spokojnym, zacienionym miejscu w temperaturze pokojowej. Nie należy otwierać słoików podczas kiszenia. Ogórki kiszą się około 3 tygodni w temperaturze pokojowej. Potem

można je jeść lub wynieść w chłodne miejsce,
a po otwarciu przechowywać w lodówce.