Ogórki po Kartusku mojej Mamy

Katarzyna Malewska

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

zalewa: -
woda - 1 litr
ocet - 3/4 szklanka
cukier - 1/2 szklanka
sól himalajska - 1 łyżka
pozostałe składniki -
ogórki gruntowe - 3 kg
papryka czerwona - 2 szt.
koszyki dojrzałego kopru - 6
gorczyca - 6 łyżeczka
ziele angielskie ziarno - 18 szt.
listek laurowy - 6 szt.
pieprz czarny ziarnisty - 3 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ogórki kartuskie są bardzo popularne nad morzem, w pozostałej części raczej nazywane konserwowymi. Przepis stworzyła moja Mama zainspirowana "kupnymi" ogórkami. Są o niebo lepsze i żadna rodzinna impreza się bez nich nie odbędzie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy zalewę, wlewamy wodę, ocet do garnka. Wsypujemy cukier i sól, zagotowujemy.

KROK 2: Do przygotowanych wcześniej słoików wkładamy zioła i przyprawy. Na 1 słoik : koszyczek kopru, 1 listek laurowy, łyżeczkę gorczycy, 3 ziarna ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu w ziarenkach.

KROK 3: Ogórki i paprykę myjemy, z ogórków odcinamy ogonki, paprykę kroimy w wąskie paski.

KROK 4: Do słoików z przyprawami wkładamy ogórki, pionowo, ogonkami do dołu, na zmianę z paskami papryki - większe ogórki na dole, mniejsze na górze. Staramy się to robić, by zostawiać jak najmniej przestrzeni, bo może nam zabraknąć zalewy.

KROK 5: Zalewamy zalewą zostawiając ok. 1,5 cm przestrzeni od brzegu słoika. Zakręcamy i pasteryzujemy 20 minut.