

Chrupiące ogórki kiszone



Autor: **hajduzek-naturalnie**
Przepisów: **452** Ocena: **6033**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ok. 3 kg ogórków gruntowych
- ok. 3 l wody, może być z kranu, bo i tak będziemy ją gotować (może się okazać, że to za mało, ale łatwo jest dorobić solankę wed
- 35 g soli kamiennej bez antyzbrylaczy (jedna bardzo pełna łyżka) na każdy litr wody, czyli w sumie 105 gramów
- 5 g chlorku wapnia na każdy litr wody, czyli w sumie 15 gramów
- 2 główki czosnku
- baldachy kwiatów i nasion kopru z łodygami, około 3 sztuki na słoik
- 3 kawałki grubego korzenia chrzanu po ok. 10 cm długości, pokrojone w cienkie paski
- 8 liści chrzanu (opcjonalnie, jeśli masz własny chrzanowy krzak)
- kilkanaście zielonych liści dębu lub czarnej porzeczki, albo wiśni, albo winorośli
- opcjonalnie – ostra papryczka albo kawałki marchewki

Sposób przygotowania:

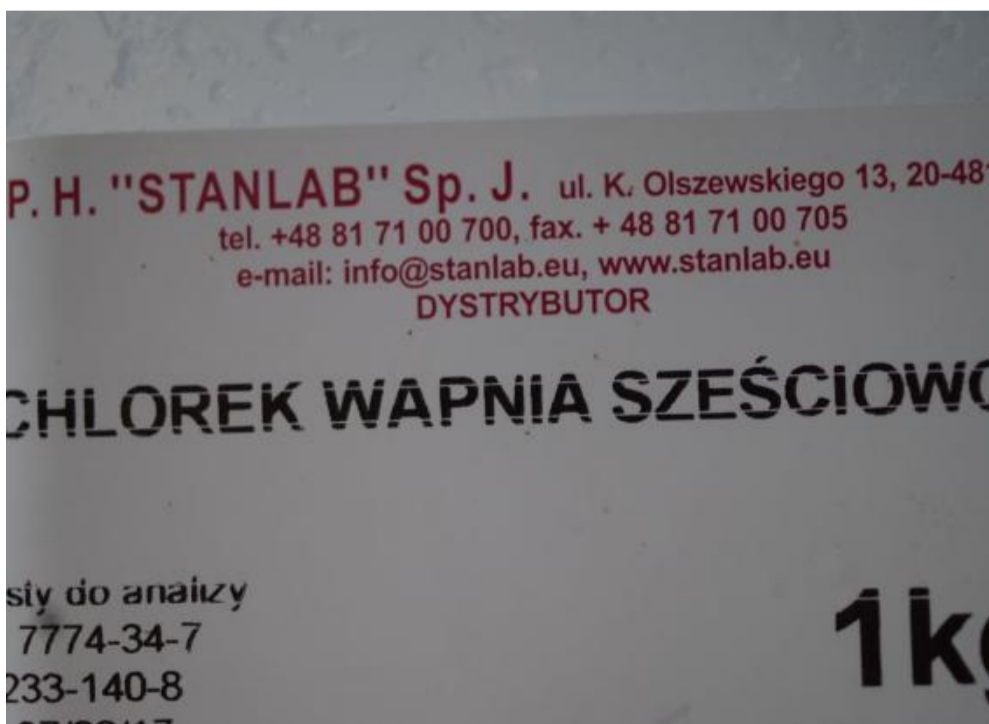
- 1 Na dno każdego słoika kładę po dwa obrane i pokrojone ząbki czosnku, kilka kawałków korzenia chrzanu, 2 liście winogronowe, łodygę kopru z kwiatem lub nasionami. Wkładam pionowo, ciasno, jeden obok drugiego, ogórki. Dodatkowo można położyć poziomo na wierzchu. Na ogórki daję jeszcze po dwa ząbki czosnku i baldach kopru.



- 2 W tym roku dodałam nasiona kopru kupione w sklepie z przyprawami, bo miałam mało baldachów (nasz koper pożarły mszyce).



- 3 Wodę zagotowuję, rozpuszczam w niej obie sole (czyli chlorek wapnia i kłodawską sól kamienną) i pozostawiam do ostygnięcia.



- 4 Wodę zagotowuję, rozpuszczam w niej obie sole (czyli chlorek wapnia i kłodawską sól

kamienną) i pozostawiam do ostygnięcia. Zawartość słoików zalewam chłodną solanką i zakręcam.



- 5 Stawiam na jakiejś tacy. Tak przygotowane ogórki musząostać przynajmniej 2-3 dni w temperaturze pokojowej, aby "ruszyły". W tym czasie może wyciekać ze słoików solanka, zwłaszcza, jeżeli jest gorąco, ale to normalne i nie należy ich odkręcać, jeżeli chcemy przechować je dłużej. I właśnie z tego powodu stoją na tacy (u mnie wyjątkowo nie stoją na tacy, bo to gospodarczy stolik na ganku – nawet jak coś wycieknie, to nie narobi szkód).



- 6 Po kilku dniach warto słoje przenieść w chłodniejsze miejsce, np. do piwnicy lub spiżarni. Gotowe. Teraz wypada czekać na efekty aż do wiosny... Czy eksperyment z chlorkiem wapnia się uda? Zobaczymy!



Twoje notatki do przepisu:

