

# Plasterki ogórków aLa pikle, w zalewie octowej.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25530**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ogórki gruntowe 5 kg
- sól 4 łyżki
- Gorczyca
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- koper
- Zalewa:
  - 0,5 szklanki octu 10% + 2 szklanki przegotowanej wody
  - sól 1,5 łyżki
  - cukier 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte ogórki obieramy ze skórki i szatkujemy na plastry o grubości około 5 mm.



- 2 Zасыпуjemy czterema łyżkami soli.



3 Dobrze mieszamy żeby sól się rozprowadziła.



4 Przykrywamy ściereczką miskę z plasterami wymieszanymi w soli i odstawiamy na 24 godziny.



5 Po 24 godzinach wysypujemy plastry ogórków na durszlak do ocieknięcia.



- 6 Do wymytych i przygotowanych słoików wkładamy do każdego baldach kopru, listek laurowy i 6 ziaren ziela angielskiego oraz pół łyżeczki gorczycy białej. Wkładamy do każdego słoika ocieknięte plastry ogórków. Na wierzch do każdego słoika dajemy po trochu kopru (baldachy lub łodygi). Tak przygotowane słoiki zalewamy zalewą, zakręcamy dekielki.



- 7 Wkładamy do garnka w którym na dno dajemy szmatkę, na którą ustawimy słoiki do pasteryzowania. Zalewamy gorącą wodą z kranu i pasteryzujemy 15 minut od momentu zagotowania się wody.



- 8 Po pasteryzacji wystawiamy słoiki do góry dnem by ostygły.



- 9 Zimne słoiki wnosimy do piwnicy. Możemy konsumować minimum po tygodniu, dlatego żeby przegryzły się smaki.



Twoje notatki do przepisu: