

Pomysły na zalewy do ogórków



Opis wskazówki

Domowe przetwory są pełne smaku, witamin i składników mineralnych.

Są również doskonałym sposobem na zamknięcie słońca i lata w słoiku. Ogórki z zalewy to nie tylko alternatywa dla obiadowej surówki, ale także świetna przekąska na grilla, imprezę lub spotkanie z przyjaciółmi.

Zalewa octowa

Można powiedzieć, że jest to najprostsza i podstawowa zalewa do pikli. Jest ona swego rodzaju bazą dla innych wariantów smakowych. Kwaśny odczyn octu zapobiega rozwojowi drobnoustrojów i umożliwia długie przechowywanie gotowych ogórków. Dodatkowo część witamin w środowisku kwaśnym jest bardziej stabilna i trwała. Aby pikle były bezpieczniejsze i się nie psuły warto zapasteryzować gotowe słoiki.

Składniki:

- 1 litr wody
- 1/2 szklanki octu
- 1 płaska łyżka soli
- 4 czubate łyżki cukru
- gorczyca
- ziele angielskie
- ząbek czosnku

Zalewa z chili

Doskonała propozycja dla miłośników wyrazistych i mocnych smaków.

Składniki:

- 2 szklanki wody
- 1 szklanka octu 10%
- 2 łyżki soli
- 3/4 szklanki cukru
- 3 łyżeczki przyprawy chili
- 3 łyżki miodu naturalnego
- 2 ząbki czosnku na słoik

Zalewa curry

Zdecydowanie łagodniejsza propozycja od poprzedniej. Smak zalewy można dodatkowo podkreślić poprzez dodatek papryki wędzonej.

Składniki:

- 1 litr wody
- 1/2 szklanki octu
- 1 płaska łyżka soli
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki kurkumy