

Sposób na chrupiące ogórki konserwowe



Opis wskazówki

Prosty i wygodny przepis, bo nie trzeba wcześniej robić zalewy, której albo zabraknie i trzeba dorabiać, albo zostaje.

Na dno każdego słoika wsypać 1/3 łyżeczki gorczycy, 3 ziarenka ziela angielskiego, 3 – 4 ziarenka pieprzu, włożyć 1 liść laurowy, 1 większą lub kilka małych gałązek kopru i ząbek czosnku. Wiarę możliwości ułożyć ciasno ogórki. Następnie do każdego słoika wsypać: 1 czubatą łyżeczkę soli, 1 czubatą łyżkę cukru i 4 duże łyżki octu. Zalać zimną i zakręcić. Odwrócić kilka razy słoikiem góra – dół, aby sól i cukier się przemieszały. Dno większego i wyższego garnka wyłożyć ściereczką, wstawić słoiki i nalać wody na wysokość 3/4 sło. Gotować ok 10 – 12 minut od momentu postawienia garnka na ogień (czas zależy od wielkości ogórków). Podczas gotowania ogórki będą zmieniać kolor z ciemnozielonego na jasny zielony. Gdy 3/4 ogórków będzie jasnych, wyjąć słoiki z garnka na ręcznik, przykryć kocem i zostawić do wystygnięcia. Pozostałe ogórki dojdą pod wpływem ciepła, które jest w słoiku.