

Ogórki małosolne na sucho kiszzone w worku



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ogórki małosolne	1.5 kilograma
Mieszanka do ogórków kwaszonych i małosolnych Prymat	1 pęczek
sól	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki do kiszenia dobrać o jednakowej wielkości, w misce moczyć w zimnej wodzie z godzinę z 3 razy zmieniając wodę.

Ogórki wytrzeć ręcznikiem papierowym, odciąć z obu stron końcówki, opłukać pod zimną wodą porcję zestawu do kiszenia: koper, chrzan liść i korzeń, czosnek obrane ząbki.

Worek do mrożenia duży na 6 litrów, worek włożyłam do płaskiej formy, wkładałam porcjami ogórki i zestaw do kiszenia.

Posypać solą kamienną, z worka usunąć powietrze i dobrze zawiązać, schować na 8 godzin do lodówki.

Teraz delikatnie ogórki w worku przemieszać, zostawić w blaszce na 48 godzin na blacie kuchennym, po tym czasie ogórki są pyszne. Ogórki przechowywać w lodówce.