

Ogórki kiszone



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki

korzeń chrzanu

liście wiśni 2-3 liście

ząbki czosnku kilka

lodygi kopru, razem z nasionami 1-2 szt

Liść laurowy suszony Prymat 2-3 szt

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki, chrzan, czosnek, liście i koper umyć i oczyścić. W kamiennym garnku (najlepiej) lub dużych słoikach (3-5 litrowe) ułożyć ciasno ogórki. Dodać po kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego, liście laurowe i z wiśni, czosnek, korzeń chrzanu i koper. Na wierzchu naczynia ułożyć liście chrzanu lub winogronu lub oby dwa rodzaje. Przygotować zalewę dodając na każdy litr wody 1 łyżkę stołową soli. Zalewę zagotować a następnie wystudzić. Zimną zalewą zalać ogórki i obciążyć z wierzchu naczynie (można talerzykiem i kamieniem - oczywiście wszystko wyszorowane i wyparzone). Odstawić w ciepłe miejsce na 7-14 dni, następnie przenieść w chłodniejsze. W trakcie kiszenia co kilka dni sprawdzać ilość zalewy i w razie potrzeby uzupełniać. Ilości, które podałam są na naczynie 5 litrowe.

Takie robiła moja babcia.