

---

## *Idealne ogórki małosolne*

---

Jestem wielkim fanem ogórków małosolnych. Pamiętam czasy, gdy mama robiła je w kamionkowej beczce. Dziwnym trafem, ogórki zniknęły już pierwszego dnia. Podjadałem je w stanie półsurowym, by z godziny na godzinę samemu smakować postępy magicznego procesu. Oczywiście prawie nic nie zostało do trzeciego dnia, kiedy miały być gotowe. Cóż, byłem w stanie się poświęcić i doświadczyć ostracyzmu rodziny.

Mamo, jeśli to czytasz, to przepraszam 😊

Minęło kilka lat, a mój przepis ewoluował i sądzę, że doprowadziłem go do perfekcji. Po pierwsze, zaczynając od ogórków, powinny być jak najświeższe. Najlepiej tego samego dnia zebrane z krzaka. Sami zobaczycie, że z takich sflaczałych, kilkudniowych nic dobrego nie wyjdzie. Takie ogórki trzeba namoczyć kilka godzin w zimnej wodzie, żeby wypłukać resztki nawozów etc. ze skórki i używać do zalewy dobrej wody. Kolejna ważna kwestia to sól. Można użyć kamiennej lub morskiej niejodowanej. Robiłem różne testy z ilością soli i najbardziej zadawała mnie efekt 30 gramów soli na litr wody. Taka solanka zabezpiecza ogórki przed szkodliwymi bakteriami i grzybami, ogórki są smaczniejsze i bardziej chrupiące. Przetestowane! Ostatnią sprawą są przyprawy, ja do standardowego kopru, czosnku i chrzanu używam jeszcze młodej cebulki i gorczycy.

**Zobacz też mój nowy przepis na ogórki MAŁOSOLNE KIMCHI z imbirem i chilli.**

- › duży słoik lub beczka
- › świeże ogórki gruntowe
- › solanka (litr wody źródlanej i 30 gramów soli)
- › 4 ząbki czosnku na kilogram ogórków
- › 50 g chrzanu na kilogram ogórków
- › 2 młode cebulki na kilogram ogórków
- › 2 łodygi kopru na kilogram ogórków
- › łyżka gorczycy na kilogram ogórków

### **Wykonanie:**

1. Ogórki dokładnie wymyj i wstaw do ziemnej wody na kilka godzin.
2. Sporządź solankę. Dodaj 30 gramów soli na litr wody. Litr solanki powinien wystarczyć na kilogram ogórków, ale bezpiecznie zrobić litr więcej zalewy.

3. Wymyj i pokrój wszystkie przyprawy. W słoiku lub beczce okładaj obok siebie ogórki, koper, czosnek, chrzan, cebulę i gorczycę.
4. Zalej ciepłą solanką tak, żeby żaden ogórek ani przyprawa nie wypływały ponad lustro wody (inaczej ogórki się zepsują).
5. Najlepsze ogórki są po 24 godzinach i na następny dzień. Żeby zahamować proces przetłóź drugiego dnia ogórki do lodówki i ciesz się ich smakiem jeszcze tydzień.

Lubię to! 88 użytkowników lubi to. Wyprzedź swoich znajomych.

## Podsumowanie



**Nazwa przepisu** Idealne ogórki małosolne

**Opublikowany** 2013-07-14

**Total** 30M

**Średnia ocena** ★★★★★ Based on **40** Review(s)