



Ogórki małosolne

Zobacz jak wygląda sprawdzony i niezawodny przepis na **ogórki małosolne**. Moje domowe ogórki małosolne są gotowe do zjedzenia już po dwóch dniach kiszenia. Ogórki wychodzą super chrupiące i pyszne. Polecam!

- domowy, tradycyjny przepis
- małosolne w słoiku lub w kamionce
- gotowe do zjedzenia już po 2 dniach

Czas przygotowania: 15 minut

Czas minimum kiszenia: 2 dni

Ilość porcji: 1,5 kg ogórków

Kaloryczność kcal: 10 w 1 ogórku

Składniki:

- 1,5 kg ogórków krajowych, małych i świeżych
- pół główki świeżego czosnku
- kilka gałązek kopru
- 10 cm korzenia chrzanu i liście
- 3-4 liście laurowe
- 2 łyżki soli
- 2 litry wody

Jak zrobić ogórki małosolne

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Na 1,5 kg ogórków wystarczy słoik, garnek lub naczynie kamionkowe o pojemności 5 litrów.

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna ilość kalorii liczona na podstawie produktów, których użyłam w danym przepisie.

Ogórki małosolne to tylko jeden z wielu sposobów na przetwarzanie świeżych ogórków. Małosolne są jednak wyjątkowe, ponieważ szykujemy

je tylko raz w roku. Sezon nie jest długi, więc warto korzystać z niego od początku do końca.

W czym trzymać ogórki małosolne:

Ogórki małosolne powinny być zjedzone w ciągu 2-7 dni od umieszczenia ich w pojemniku. Aby nie zamieniły się w ogórki kiszzone, należy zakręcić słoik (przełożyć je do mniejszych słoików razem z zalewą) i odstawić je do lodówki. Może to być duży szklany słoik, beczka gliniana lub porcelanowa, a nawet garnek. Jeśli nie masz wieczka czy zakrętki, wystarczy umieścić na powierzchni wody mały talerzyk. Warto położyć na nim obciążenie. Moja Babcia i potem Mama miały glinianą beczkę. Kładły talerzyk spodem do góry. Na talerzyk zaś czysty kamień, który służył tylko do tego celu. Jeśli masz słoik z zakrętką lub wek - nie dokręcaj go a tylko lekko zamknij. Nie zamykaj szczelnie naczynia. Możesz też użyć gazy.

Jakie wybierać ogórki do kiszenia:

Ogórki kupuj krajowe, najlepiej gruntowe. Powinny być małe i jędrne. Przy próbie przełamania na pół - kruche (nie wyginać się a pękać od razu). W smaku zaś chrupiące. Ideałem są ogórki od których nie odpadły jeszcze pozostałości kwiatu - suche, żółtawe płatki na jednym z końców.

Ogórki małosolne przepis

Aby zrobić domowe małosolne ogórki potrzebujesz 1,5 kilograma małych ogórków, małą główkę czosnku, lub połówkę większej główki, kilka liści laurowych, porcję kopru oraz kawałek chrzanu plus liście chrzanu (liście chrzanu nie są niezbędne). Do tego zestawu dojdzie jeszcze zalewa, która składa się na dwa litry wody z dwiema łyżkami soli.

Ogórki należy przepłukać pod bieżącą i zimną wodą. Ja zawsze odcinam końce, ale tylko odrobinę.. bardzo symbolicznie. Przepłucz również czosnek oraz korzeń chrzanu i gałązki kopru. Chrzanu nie musisz obierać. Wystarczy pokroić go w plasterki lub słupki.

Garnek, kamionka, czy też słoik powinien być czysty. Najlepiej odparzony wrzątkiem. Na samo dno umieść gałązkę kopru, listek laurowy i kawałek czosnku. Ja przekrawam główkę w poprzek a następnie na pół. Pięknie to wygląda i spełnia swoją funkcję. Ponieważ ogórki będą zjedzone w ciągu kilku dni nie układam ich tak, jak do ogórków kiszonych. Na małosolne po prostu umieszczam je w pojemniku. Nie dociskam i nie wciskam na pionowo. Wkładam część ogórków oraz ponownie czosnek, liście laurowe i kilka plasterków chrzanu i liście. Na samą górkę ostanie gałązki kopru. Jeśli nie planujesz podjadać ogórków już następnego dnia, to warto układać je ściślo w naczyniu. Wówczas nie wypływają one na powierzchnię i nie grodzi im zepsucie. Ogórki zalewam wrzątkiem wymieszanym z solą. Na 1 litr wrzątku - 1 łyżka soli. Do podanej ilości ogórków użyłam dwa litry przegotowanej, gorącej wody oraz dwie łyżki soli.

Ogórki można też zalać zimną, przegotowaną wodą wymieszaną z solą. Będą się wówczas kisiły o 1-2 dni dłużej. Woda powinna całkowicie zakryć ogórki. Słoik odstaw do schowka, czy na półkę do kuchni. Nie musi być chłodno. W temperaturze pokojowej będzie im idealnie.

Jeśli kisisz ogórki małosolne w słoiku, to tylko lekko przykryj je przykrywką z przepływem powietrza lub zastosuj gazę. Jeśli robisz małosolne w kamionce, to możesz umieścić talerzyk z kamieniem tak, jak na zdjęciu poniżej i dopiero zakryć kamionkę przykrywką. Tak wyglądają ogórki małosolne po pierwszym dniu kiszenia z gorącą zalewą. Na zdjęciu kiszzone w słoiku.

Ogórki małosolne po trzech dniach kiszenia z kamionki.

Ogórki małosolne zalewane gorącą zalewą można już jeść po 2 dniach od zakiszenia. Małosolne zalane zimną zalewą próbujemy po czterech dniach kiszenia.

Ogórki małosolne na zimę

Podam na koniec najprostszy sposób na to, by zrobić małosolne na zimę. Wystarczy, że zastosujesz się do metody: 1 litr zimnej wody + 1 łyżka soli. Przy ogórkach kiszonych dajemy dwie łyżki soli (a do małosolnych jedną). Bardzo ważne jest to, by użyć soli kamiennej do przetworów, czyli nie tej jodowanej. Szykujesz wszystko podobne jak wyżej, ale ogórki układasz w słoikach pionowo i ścisło. Do małosolnych na zimę nie obcinam końcówek. Jasną końcówkę kieruj do góry. I jeszcze zalewa.. do ogórków małosolnych na zimę używam zalewy zimnej. Na koniec już tylko zakręcasz ścisło słoiki i odstawiasz do spiżarki. Zarówno słoiki, jak i nakrętki muszą być nieskazitelnie czyste.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie, Ania z AniaGotuje.pl

p.s. Nie zapomnij zrobić zdjęcia gotowej potrawy i dodać go w komentarzu pod przepisem 📷

Link do przepisu: <https://aniagotuje.pl/go/15009>