

Kvašené okurky

uskladnění ve sklenicích Omnia a konzumace i po několika měsících

Nálev: na 1 litr vody 4 dkg mořské soli, vodu přivedeme k varu, přidáme sůl, necháme povřít asi 2 minuty, poté odstavíme z plotny a necháme zchladnout.

Okurky důkladně očistíme kartáčkem na zeleninu.

Sklenice vymyjeme horkou vodou.

Dáme na dno 1 stroužek česneku, kousek křenu, kolečko cibule, napěchujeme okurky.

Připravené okurky ve sklenicích zalijeme (až po hrdlo) uvařenou vodou se solí, kterou jsme nechali zchladnout na pokojovou teplotu.

Sklenice zavíčkujeme a dáme je vykvasit do místnosti, kde je vyšší teplota.

Pod sklenice dáme nádobu (nejlépe plech), aby nám zachytila přebytečnou zkvašenou vodu, kterou pravidelně vyléváme. Toto kvašení probíhá pomaleji, než když dáme vodu horkou.

Okurky jsou hotové asi za 10 dní. Sklenice očistíme a odneseme do chladné místnosti (sklepa).

Máme kvašáky po celou zimu. (Kyselina mléčná musí být kleslá na dně sklenice.)