

Маринованные огурцы

Ингредиенты

- Огурец - 4 кг
- Соль - 6 ст.л
- Сахар - 5 ст.л
- Уксус - 10 ст.л (9%)
- Красный перец - 2 стручка
- Листья - смородины
- Листья - дуба
- Листья - хрена
- Укроп - пучок (побеги вместе с зонтиком)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Огурцы тщательно отмойте от грязи и песка, затем ошпарьте кипятком. Срежьте кончики.

2

Тщательно вымойте банки и ошпарьте кипятком. Выстелите дно банок вымытыми листьями смородины, парой дубовых листочков, туда же уложите 1-2 венчика укропа.

3

Очень плотно наполните банку огурцами, стараясь, чтобы они располагались вертикально. В нижние ряды пойдут огурцы покрупнее, в верхние – помельче. Укладывая огурцы, в зазоры между ними помещайте веточки укропа, кусочки красного острого перца, жилки от листов хрена.

4

Вскипятите 4 л воды. Залейте кипятком огурцы в банках и дайте им постоять 5–10 минут. Оставьте в кастрюле около стакана воды, остальную воду слейте.

5

Влейте воду из банок с огурцами обратно в кастрюлю и опять ее вскипятите. Второй раз залейте кипятком огурцы в банках и дайте им постоять 5 минут.

6

Снова слейте воду из банок в ту же кастрюлю и добавьте в нее соль и сахар. Доведите воду до кипения. Тем временем стерилизуйте крышки для банок (около 15 минут подержите в кипящей воде).

7

В каждую банку с огурцами добавьте по 5 ст. л. уксуса и залейте кипящей водой. Закатайте банки крышками.

8

Переверните банки вверх дном и оставьте на 12 часов.

9

Храните банки в прохладном темном месте.

Приятного вам аппетита :)