

WARZYWA

Ogórki kiszone według Ani Gotuje

Ogórki z koprem, czosnkiem i chrzanem według oryginalnego przepisu Anny z bloga AniaGotuje.pl.

Autor przepisu: Anna (AniaGotuje.pl) · AniaGotuje.pl



CZAS

30 minut przygotowania + 14 dni kiszenia; w opisie autorka podaje maksymalnie 20 dni

PORCJA

4 słoiki po 1 litrze

Metoda: Kiszenie w solance

Sezon i surowiec: Małe, świeże ogórki gruntowe

Przechowywanie: Po 3 dniach w około 20°C przenieś do chłodnej spiżarki lub piwniczki. Gdy w domu jest ciepło i nie ma chłodnej piwniczki, autorka zaleca lodówkę.

Składniki

- ☐ 2 kg małych ogórków gruntowych
- ☐ 2 małe główki czosnku
- ☐ Duży pęczek kopru z baldachami
- ☐ Kawałek korzenia chrzanu długości 10 cm oraz liście
- ☐ 2 litry wrzątku
- ☐ 4 płaskie łyżki soli kamiennej
- ☐ Opcjonalnie: liście chrzanu, zielone liście dębu, liście czarnej porzeczki, winorośli lub wiśni

Sól odmierz płaskimi łyżkami, tak jak w oryginalnym przepisie.

Sprzęt

- ☐ 4 czyste słoiki po 1000 ml i nieuszkodzone zakrętki

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 1

RECEPTURA ONLINE

Ogórki kiszzone według Ani Gotuje / ciąg dalszy

Przygotowanie

1. Wybierz ogórki i dodatki

Wybierz świeże, małe, jędrne ogórki bez uszkodzeń. Przygotuj czosnek, koper, chrzan i ewentualne liście.

2. Napełnij słoiki

Umyj ogórki i dodatki. Potnij chrzan w paski; rozdziel czosnek na ząbki, bez obierania. Wyparz słoiki i zakrętki. Rozdziel dodatki na 4 słoiki po 1000 ml i ciasno ułóż ogórki pionowo.

3. Wlej zalewę

Zagotuj 2 litry wody i rozpuść 4 płaskie łyżki soli. Gorącą zalewą przykryj ogórki; lekko porusz słoikami, żeby usunąć pęcherzyki powietrza. Autorka używa zwykle 500 ml zalewy na słoik. Mocno zakręć. Pozostaw na 3 dni w około 20°C.

4. Przenieś w chłodne miejsce

Po 3 dniach przenieś słoiki do chłodnej spiżarki lub piwniczki. Ogórki kiszą się około 14 dni, maksymalnie 20 dni. Odwracanie słoików podczas studzenia jest opcjonalne; zalewa może być również ostudzona, co autorka dopuszcza.

Wskazówki

NCHFP/USDA zaleca wyrzucić ogórki, które stały się miękkie, śluzowate lub mają odrażający zapach; nie próbuj ich. Osobna zasada ostrożności przyjęta przez Fermentarnię: przy pleśni wyrzucić całą partię.

Jak podawać

Podaj do kanapek i obiadu albo wykorzystaj do zupy ogórkowej lub sałatki jarzynowej.

Pod lupą

Kwaśny smak powstaje w solance

Te ogórki fermentują w solance, a nie w zalewie octowej. Sól wpływa na to, które mikroorganizmy mogą się rozwijać, a podczas fermentacji stopniowo rośnie kwasowość. Koper, czosnek i chrzan nadają aromat; kwaśny smak powstaje dzięki fermentacji.

