

ОВОЩИ

Солёные огурцы с укропом, чесноком и хреном

Огурцы, заквашенные в рассоле без уксуса, по рецепту Анны с сайта AniaGotuje.pl.

Автор рецепта: Anna (AniaGotuje.pl) · AniaGotuje.pl



ВРЕМЯ

30 минут подготовки + около 14 дней
квашения; по рецепту автора - не дольше 20
дней

КОЛИЧЕСТВО

4 банки по 1 литру

Способ приготовления: Квашение огурцов в рассоле

Сезон и выбор продуктов: Мелкие свежие огурцы для засолки

Хранение: Через 3 дня при температуре около 20°C перенесите в прохладную кладовую или погреб. Если дома тепло и нет прохладного погреба, автор советует холодильник.

Ингредиенты

- ☐ 2 кг мелких огурцов для засолки
- ☐ 2 небольшие головки чеснока
- ☐ Большой пучок укропа с зонтиками
- ☐ Кусок корня хрена длиной 10 см и листья
- ☐ 2 литра кипятка
- ☐ 4 столовые ложки каменной соли без горки
- ☐ По желанию: листья хрена, зелёные листья дуба, листья чёрной смородины, винограда или вишни

Отмеряйте соль столовыми ложками без горки, как в оригинальном рецепте.

Инвентарь

- ☐ 4 чистые банки по 1000 мл и крышки без повреждений

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Солёные огурцы с укропом, чесноком и хреном / продолжение

Приготовление

1. Подготовьте продукты

Отберите свежие, мелкие, плотные огурцы без повреждений. Подготовьте чеснок, укроп, хрен и листья, если добавляете их.

2. Уложите огурцы в банки

Вымойте огурцы, укроп, хрен и листья. Нарезьте корень хрена полосками. Разберите чеснок на зубчики, не очищая от шелухи. Ошпарьте банки и крышки. Распределите добавки по 4 банкам объёмом 1000 мл и плотно уложите огурцы вертикально.

3. Залейте рассолом

Вскипятите 2 литра воды и растворите в ней 4 столовые ложки соли без горки. Залейте огурцы горячим рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Слегка покачайте банки, выпуская пузырьки воздуха. По рецепту автора на каждую банку обычно требуется 500 мл рассола. Плотно закрутите крышки и оставьте на 3 дня при температуре около 20°C.

4. Перенесите в прохладное место

Через 3 дня перенесите банки в прохладную кладовую или погреб. Квашение занимает около 14 дней, по рецепту автора - не дольше 20 дней. Переворачивать банки при остывании необязательно. Автор также допускает заливание остывшим рассолом.

Примечания

NCHFP/USDA рекомендует выбросить огурцы, если они стали мягкими, слизкими или приобрели неприятный запах; не пробуйте их. Отдельная мера предосторожности редакции Fermentarnia: при появлении плесени выбросьте всю партию.

Как подавать

Подавайте к бутербродам и горячим блюдам или добавляйте в рассольник и овощные салаты.

Под микроскопом

Кислинка появляется в рассоле

Эти огурцы готовят без уксуса: они сквашиваются в солёном рассоле. Соль влияет на то, какие микроорганизмы смогут развиваться, а при брожении кислотность постепенно растёт. Укроп, чеснок и хрен придают аромат; кислый вкус появляется благодаря брожению.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ