

Ogórki konserwowe

Dodano: 2005-03-11 13:27:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 77716 razy.

2l wody

1 szkl. octu

3 łyżki soli

3 łyżki cukru

5 ziarenek pieprzu, ziele angielskie, listek laurowy, gorczyca, koper, czosnek, marchew

Gotujemy zalewę z wody, octu, soli, cukru, pieprzu, ziela i listka laurowego. Do każdego słoika gorczyca, koper, czosnek i parę plasterków marchewki. Do słoików ogorki i zalewa. Zagotowujemy słoiki i po minucie wyjmujemy.

Nadesłał: <>

Ja mam podobny przepis ale cukru dodaję 7,5 łyżeczki i są świetne słodko-kwaśne

Nadesłał(a): 2005-08-11 11:08:35

Mili Państwo.

Mieszkam za granicą i nie wiem jaka to jest pojemność

"1 szklanka" - jest to pojęcie względne. Gdyby ktoś mógłby mi w tym pomóc i zmierzyć w mililitrach, byłabym mu bardzo wdzięczna. U nas występują szklanki balszowe i przepis idzie w niwecz. Dziękuję. Maria

Nadesłał(a): <jurasidlo@yahoo.com> 2006-07-10 04:07:11

1 szklanka (pojęcie stosowane w kulinariach) to 200 ml = 0,2l

Nadesłał(a): MM 2006-07-10 07:07:44

Mam pytanie: czy ktoś dodaje do ogórków takie przyprawy jak bazylia, estragon albo goź dziki??

Nadesłał(a): 2006-07-10 10:07:47

Ja zawsze robię na oko wychodzą świetne ale w tym przepisie nie jest za mało octu ja dałem jeszcze kawałek natki pietruszki i 3 ziarenka pieprzu

Nadesłał(a): pyra 2006-07-15 22:07:29

Cześć - stosuję podobny przepis ale nie dodaję marchewki ale nasiona kolendry, liść orzecha włoskiego - wymiennie z chrzanem. A tam gdzie jest ocet zawsze dodaję ESTRAGON on sprawia że smak i zapach octu jest łagodny. W taką ale bardziej słodką zalewę wkładam razem małe cukinie, patisony, kawałki papryki, ogórek, pomidor - i łyżeczkę oliwy. Podaję pokrojone w kostkę z kapustą pekińską i majonezem.

Nadesłał(a): emkaa <m_kuk@op.pl> 2006-07-19 21:07:39

Przepis jest stary i poprawny tak robi moja mama i ja, wszystkim smakują.

Smacznego

Nadesłał(a): doti <doti66@op.pl> 2006-07-22 18:07:02

Hehe... a ja ucze się gotować i w ogóle kulinariów =) więc jestem wdzięczny autorowi za przepis:))

Nadesłał(a): Kiku <kikuu@o2.pl> 2006-07-26 21:07:04

A ja spróbuję i zobaczę :)

Nadesłał(a): Maryska <artur316@op.pl> 2006-08-18 22:08:04

poszukuję przepisu na pikle (z dużych dojrzałych ogórków)... Wiem że musi być zalewa octowa ale nie znam proporcji:)) Mogłby ktoś mi podać na to przepis!!! Będę bardzo wdzięczny:))

Nadesłał(a): Snoopy: <kopicki1@wp.pl> 2006-08-19 08:08:59

Goź dziki dodaje się do owoców marynowanych takich jak śliwki i gruszki. Estragon i bazylię zaś do pieczenia drobiu i innych mięs.

Nadesłał(a): Marzena <marzena178@amorki.pl> 2008-08-23 15:08:58

Gorszego przepisu nie można było podać !!

Jestem nie zadowolona z tego przepisu !! ;/

Nadesłał(a): Ewa 2009-07-29 21:07:49

Ewa, napisz co jest nie-tak?

Nadesłał(a): Kucharek 2009-07-29 21:07:04

To że komuś ogórki konserwowe z tego przepisu nie wyszły spowodowane jest tym że w tym przepisie nikt nie dodał że trzeba dodać "ogórki":)

Nadesłał(a): Krzysiek <zige@op.pl> 2010-07-28 20:07:12

Hmm, Krzysiek,

to jest przepis na zalewę (a raczej jej proporcje) więc teoretycznie ogórki nie mają tu znaczenia, ale jak się wczytasz to znajdziesz:

"...do słoików ogorki i zalewa..."

Nadesłał(a): Gosposiek 2010-07-29 09:07:32

Dzięki właśnie oto chodziło mojej mamie xD

Pozdro Synek :D

Nadesłał(a): Synek 2010-08-27 19:08:50

mam nadzieję że mi wyjdą pozdrawiam:)

Nadesłał(a): 2011-07-06 13:07:13

Dzięki:)

Nadesłał(a):Kingaaa 2011-07-16 09:07:23

Wydaje mi się, że trzeba dłużej gotować słoiki, tak około 5 minut od zagotowania wody, minuta to jednak za mało :)

Nadesłał(a):shadow <suomi369@o2.pl> 2011-07-17 19:07:51

mysle ze nie dodano tutaj istotnej dla poczatkujacych informacji..mianowicie, ze na pikle ogorki obieramy ze skorki i usuwamy gniazda nasienne.Calosc kroimu w grube cwiartko-plasterki.

Nadesłał(a):Janka 2011-08-08 15:08:38