
Amerykańskie ogorki do jedzenia na chlebie (bread&butter pic

Dodano: 2007-06-03 16:17:44

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3616 razy.

(na 6 słoików o pojemności pół litra)

2 i 1/2 kg średnio małych ogorków o średnicy 3 cm

1/3 szklanki soli

duża ilość kostek lodu

2 małe cebule

3 ząbki czosnku

3 i 1/2 szklanki cukru

2 i 2/3 szklanki octu winnego (5%)

1 i 1/2 łyżeczki nasion selera (w sklepach z nasionami)

1 i 1/2 łyżki nasion gorczycy

Amerykańskie ogorki do jedzenia na chlebie, zwane bread & butter pickles (chleb z masłem), są one tak dobre, że tylko chleb z masłem do nich konieczny. Świetne są też z hamburgerami, jeśli ktoś to je.

Ogorki pokroić na plasterki (muszą być pokrojone - całe ogorki tą metodą wychodzą jak stare kapcie), umieścić w dużej misce, posypać solą, zakryć lodem, zostawić na 3 godziny, odcedzić.

W międzyczasie w dużym garnku doprowadzić do wrzenia ocet, cukier, przyprawy, pokrojona cebula i czosnek. Przygotować słoiki, łyżkę wazową, i co jeszcze potrzebne do szybkiej operacji. Odcedzone po 3 godzinach ogorki wrzucić do wrzącego octu, zamieszać, przykryć, i doprowadzić do wrzenia. Jak tylko zacznie się gotować, nałożyć do słoika, zakręcić i odwrócić do góry dnem do ostygnięcia. Każdy słoik po kolei, aby ogorki nie wystygły.

Ważne jest, aby czas gotowania był jak najkrótszy, ledwie zagotować i do słoja, bo inaczej będą niezbyt chrupkie, a o to chodzi.

Gotowe do jedzenia po 3 dniach. Słoiki trzymają ponad rok, ale ogorki są najlepsze przez pierwsze 6-8 miesięcy.

Nadesłał: AW <>