

Упругие, крепкие огурчики с «пупырышками», можно успешно приготовить, воспользовавшись нижеприведенным рецептом.



Вкус маринованных огурцов полностью отличается от вкуса соленых огурцов. В связи с этим просто необходимо заготавливать некоторое количество маринованных огурцов в обязательном порядке.

Для приготовления маринованных огурцов нужно:

- 1.Замочить в холодной воде на 8 часов свежие огурцы.
- 2.На дно чисто вымытых банок положить: измельченную зелень укропа, петрушки, хрена, листьев смородины, 4-5штук перца горошка, 2-3 очищенных зубчика чеснока, лавровый лист.
- 3.Плотно уложить в банки вымытые огурчики.
- 4.Залить огурчики кипятком и дать постоять им в течение 15минут. Слить воду.
- 5.Повторно залить огурчики кипятком и дать постоять им в течение 15 минут.
- 6.Приготовить маринад, для чего довести до кипения 5литров воды, добавить 400мл 6% уксуса, 400г сахара, 200г соли. Прокипятить маринад в течение 3 минут.

- 7.Простелиризовать крышки в течение 15 минут.
- 8.Слить воду и залить банки с огурчиками приготовленным маринадом.
- 9.Закреть или закатать банки подготовленными стерильными крышками специальной машинкой.
- 10.Перевернуть герметичные банки вверх дном и накрыть полотенцем до полного остывания.

Приятного аппетита!