



OGÓRKI Z CURRY

Podstawowe składniki:

- ogórki gruntowe średniej wielkości - około 3 kg

Składniki zalewy:

- 1 l wody
- 500 ml octu winnego 6% na bazie białego wina
- 500 g cukru
- 20 g soli kamiennej lub morskiej gruboziarnistej
- 25 g bezglutenowej przyprawy curry

Pozostałe składniki:

- liście laurowe - 7 - 10 szt. (w zależności od ilości słoików)
- cebula dymka - 7 - 10 szt. (w zależności od ilości słoików) – lub biała/zółta cebula - kilka sztuk
- ziarna gorczycy białej - 1 większe opakowanie
- ziarna kolendry - 1 opakowanie

Przygotowanie ogórków:

- ogórki obrać ze skórki i pokroić wzdłuż na ćwiartki lub połówki albo w poprzek na grubsze plasterki (o grubości od 6 do 10 mm) - sposób krojenia zależy to od wielkości ogórków oraz naszych upodobań

Wykonanie zalewy:

- wszystkie składniki zalewy umieścić w garnku i podgrzać do temperatury wrzenia
- w czasie podgrzewania zalewę należy dokładnie mieszać, aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły
- następnie zalewę odstawić do całkowitego ostygnięcia

Przygotowanie słoików:

- cebulę dymkę obrać (w przypadku dużej cebuli białej lub żółtej, należy ją pokroić w słupki)
- do słoików o pojemności 500 ml (lub zbliżonej) włożyć:
 - jeden liść laurowy
 - jedną cebulę dymkę (lub jeden słupek cebuli)
 - około 25 ziaren gorczycy
 - około 8 ziaren kolendry
- następnie ciasno ułożyć ogórki i zalać ostudzoną zalewą

Pasteryzacja:

- gotowe słoiki umieścić w większym garnku, zalać wodą do 4/5 wysokości i gotować przez 10 minut (od zagotowania wody)
- następnie wyjąć z garnka i ustawić na równej powierzchni do góry dnem
- po ostudzeniu słoiki ustawić w normalnej pozycji i przechowywać chłodnym oraz ciemnym pomieszczeniu