Nakládané okurky na kostičky

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/nakladane-okurky-na-kosticky.html

Při loňském zářijovém setkání bývalých zaměstnanců Vodárny mi přítelkyně Maruška podala skleničku se slovy: „Ochutnej je a řekni mi“. Okurky byly výborné, snědli jsme je s manželem hned první večer. Chystala jsem se na ně celý rok a při první příležitosti jsem si podle Maruščina receptu připravila svoje nakládané okurky na kostičky.

Na přípravu 13 sklenic nakládaných okurek na kostičky budeme potřebovat

- 2,5 kg neloupaných středně velkých okurek nakrájených na kostičky (přibližně 1x1 cm)
- 800 g (0,8 kg) cibule nakrájené na drobné kostičky
- 60 g soli

- 400 g krupicového cukru
- ½ litru kvasného octa
- 1 kávovou lžičku mletého černého pepře
- 1 kávovou lžičku kari
- ½ kávové lžičky kajenského pepře

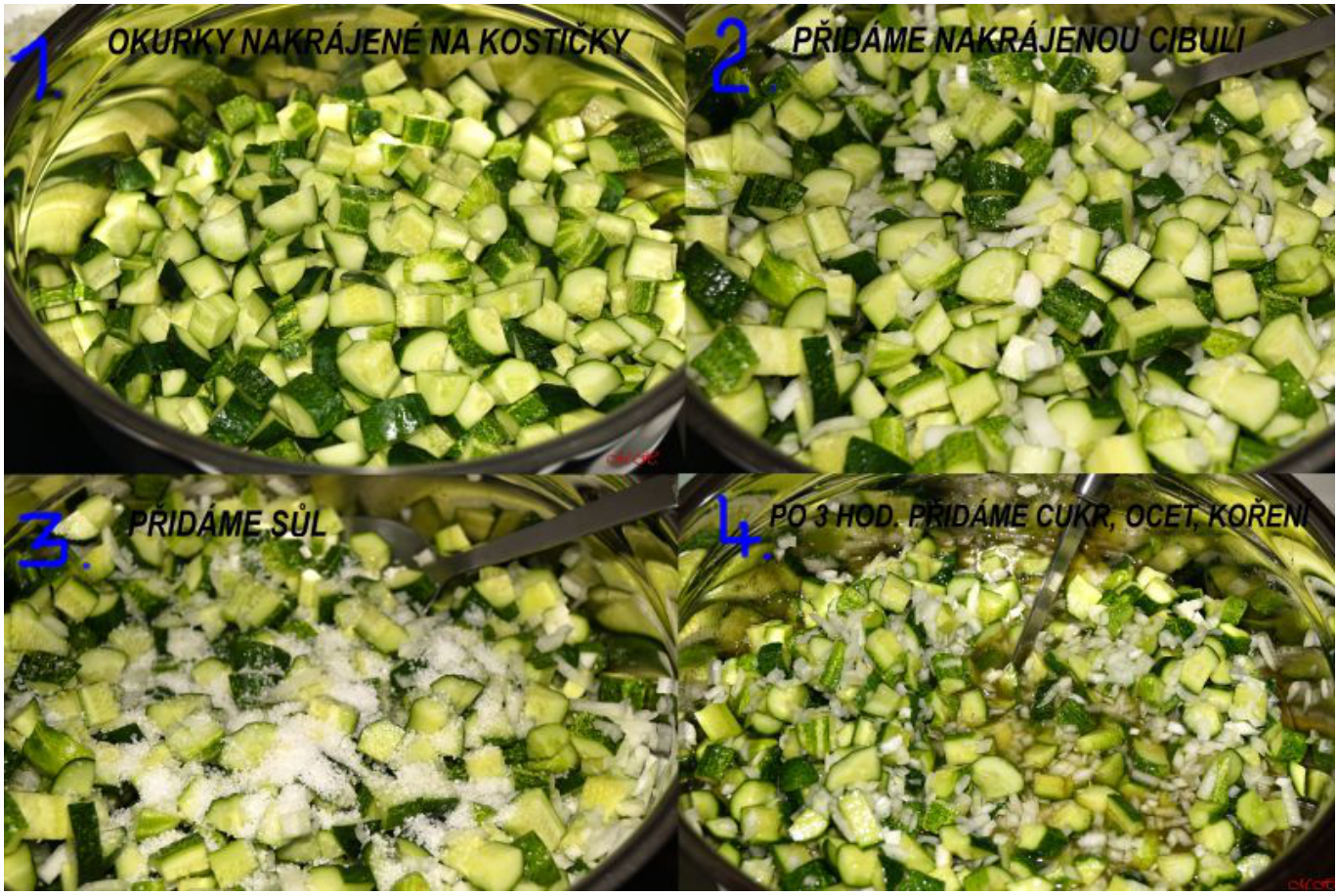
Současně si připravíme

- 13 skleniček o objemu 350 ml
- Velkou mísu na míchání a odležení okurek

Postup přípravy nakládaných okurek na kostičky

Nakrájené okurky nasypeme do velké mísy, přidáme drobné kostičky cibule a vše zasypeme připravenou solí.

Směs několikrát promícháme a mísu pokryjeme potravinářskou folií či alobalem a na 3 hodiny ji umístíme někam na chladnější místo. Já jsem ji dala do chodby.



Příprava nakládaných okurek na kostičky
Zdroj:Marcela Hackerová

Po uplynutí +/- 3 hodin mísu s okurkami a cibulí přineseme do kuchyně. Obsah znovu promícháme.

Do směsi přilijeme ½ litru kvasného octa, přisypeme 400 g krupicového cukru a připravené koření: 1 kávovou lžičku mletého černého pepře, 1 kávovou lžičku kari a ½ kávové lžičky kajenského pepře. Maminka by použila termín: „mírně ovršelé lžičky“.

Opět vše, několikrát v míse promícháme. Mísu opět zakryjeme potravinářskou folií a odneseme ji zpět na chladnější místo, aby se okurky ve směsi jeden den proležely.

Po 24 hodinách mísu přineseme opět do kuchyně a obsah opakované promícháme.



Skleničky s okurkami připravené k zavíčkování
Zdroj:Marcela Hackerová

Směs okurek a koření plníme do připravených čistých skleniček tak, že spotřebujeme celý obsah mísy i s veškerou tekutinou. Zavíčkujeme a sterilujeme na 80 °C 12 minut.

Jsou chutné, výborné a pikantní.