

# ogórki po żydowsku

Przepis na te ogóreczki dostałam od bliskiej znajomej i tu mam nadzieję Irenko, że się nie pogniewasz jeśli podzielę się nim „ze światem”. Wcześniej wypróbowałam oczywiście kilka wszech dostępnych przepisów pt.: „ogórki po żydowsku”, ale żaden z nich nie miał tak idealnej zalewy jak ten. Ogórki te są niesamowite w smaku i nie znam osoby, która by miała odmienne zdanie. Tak naprawdę jest to już ostatni dzień by zamknąć smak tego lata w słoiku, by późną jesienią, napawać się smakiem słodkich ogórków przesiąkniętych aromatycznymi warzywami.

## **Składniki:**

### Zalewa:



- 10 szklanek wody,
- 2 szklanka octu,
- 3 szklanki cukru,
- 4 łyżki soli.

### Wkładka:

- 3,5 kg ogórków,
- 1 seler (nać + korzeń),
- 1 pietruszka (nać + korzeń),
- 2 marchewki,

- 1 cebula,
- koper,
- kilka ząbków czosnku,
- ziele angielski, gorczyca.

### **Wykonanie:**

1. W dużym garnku zagotowujemy wszystkie składniki na zalewę, następnie wystudzamy ją.
2. Dobrze umyte, a następnie osuszone ogórki nacinamy wzdłuż.
3. Marchew i pietruszkę kroimy w talarki, seler i cebule w drobną kostkę, a nać grubo siekamy. Całość „wkładki” mieszamy ze sobą najlepiej w dużej misce.
4. Ogórki układamy pionowo w słoiku, dodajemy koper, łyżeczkę ziaren gorczycy, 4 ziarna ziela angielskiego i ząbek czosnku. Warzywa układamy na wierzchu ogórków. Zalewamy wystudzoną zalewą a następnie pasteryzujemy od 3 do 5 minut od momentu zagotowania.

*\*ogórki są gotowe do pierwszej degustacji po około 3-4 tygodniach*



posmakzdrowi.blogspot.com