Nakládání okurek

Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **1**

644 kalorií , **60 g** cukrů , **0 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/nakladani-okurek

Příprava

Okurky řádně očistíme od chloupků kartáčkem a omyjeme pod tekoucí vodou. Pomocí octu a vody si připravíme nálev Pikanta dle návodu. Mezitím, co se bude nálev vařit, připravíme si 1l sklenice na zavařování i s víčky. Dbáme na to, aby byly sklenice řádně umyty, aby se nám v nich okurky nezakalily nebo nezkazily. Načistíme si zeleninu a omyjeme ji. Na dno sklenice pak dáme 2 kolečka mrkve, 2-3 kolečka křenu a jednu malou snítku kopru (je velice aromatický, takže opravdu jen malou snítku) a 1/2 tenkého kolečka cibule. Poté začneme do sklenice utlačovat omyté okurky. Až je sklenice plná, naložíme nahoru stejný poměr zeleniny, jako jsme dávali na dno sklenice. Vše zalijeme připraveným nálevem a sklenici utěsníme. Postup opakujeme, dokud nespotřebujeme všechny okurky. Připravíme si plech do trouby, na jehož dno dáme starou utěrku nebo ručník a zalijeme ho vodou, aby byl zcela ponořen a v plechu byla voda tak cca 5 cm. Naklademe na něj sklenice okurek s dobře uzavřeným víčkem a necháme sterilizovat 15 min. v předehřáté troubě na 130-150 °C. Pokud máme rádi okurky měkčí, necháme je tam déle. Po 15 minutách vytáhneme opatrně sklenice z trouby a

Ingredience

- 3 kg okurek na zavařování
- 4 balení Pikanty - nálevu na okurky
- 1 hrst čerstvého kopru
- 2 mrkve
- 1 větší cibule
- 2 větší kořeny křenu
- 0,4 l oceta na přípravu pikanty

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Zavařeniny, Klasika, Rodina, Ostatní

postavíme je víčkem dolů, abychom zjistili, zda netečou a sterilizace proběhla v pořádku. Zavařené okurky necháme takto vychladnout a uschováme je na chladnější tmavé místo.

Tip k receptu

Pokud překročíme limit 15 minut sterilizace, okurky nebudou tvrdé a křupavé. Zavařujeme co nejmenší okurky, protože ty mají pak nejlepší chuť.