Ogórki marynowane w musztardzie. Najmodniejsze przetwory sezonu

Ogórki marynowane w musztardzie to banalnie proste przetwory, które święciły triumfy w latach 90. Dziś wracają do łask i w zasadzie każdy, kto ich spróbuje, chce zrobić własne. Słusznie, bo warto.

Składniki na ogórki marynowane w musztardzie

Przepis jest prosty, choć lista składników może wydawać się długa, to większość zapewne masz w domu.

- 2,5 kg małych ogórków gruntowych
- 1–2 ząbki czosnku na słoik
- 5 ziaren gorczycy do każdego słoika
- po 1 plasterku cebuli na słoik
- liście laurowe

Zalewa musztardowa:

- 1 litr wody
- 250 ml octu 10 proc.
- 150 g cukru
- 1,5 łyżki soli
- 3 łyżki musztardy sarepskiej
- 3 łyżki oleju rzepakowego

Jak zrobić ogórki marynowane w musztardzie

1. Ogórki umyj i przekrój na ćwiartki.
2. Włóż do słoików razem z czosnkiem, gorczycą, plastrem cebuli i listkami laurowymi.
3. Zagotuj wszystkie składniki zalewy. Wymieszaj dokładnie, aby rozprowadzić musztardę.
4. Zalej ogórki gorącą zalewą.
5. Zakręć słoiki i pasteryzuj przez około 10 minut od zagotowania wody.
6. Odstaw słoiki do góry dnem do wystudzenia.
7. Ogórki nadają się do spożycia już po 2 tygodniach.