Recept na nakládané okurky

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

Každá rodina má svůj zaručený recept na naložení okurek na kyselo. Tento recept má kořeny na jižní Moravě a získala jsem ho od svého bratra Jindřicha. Naložené okurky jsou úžasně křupavé, sladkokyselé a báječně voní koprem a kořením.

Na přípravu 8 sklenic naložených okurek budeme potřebovat

- 3 - 3,5 kg čerstvých okurek, 5 – 7 cm dlouhých
- 8 sklenic s víčky OMNIA

Suroviny na nálev

- 1,9 litru (1900 ml) vody
- 0,6 litru (600 ml) kvasného octa
- 150 g krupicového cukru
- 80 g soli
- 25 tablet umělého sladidla

Do každé sklenice si připravíme

- 5 koleček oškrábané mrkve
- Plátek oloupané cibule
- Hrstičku opraného kopru i s tužšími stonky
- 1 hřebíček
- 4 kuličky nového koření
- 5 kuliček pepře
- 1 přelomený bobkový list
- 1 kolečko oloupaného křenu

Postup přípravy nakládání okurek

Prvním základem úspěchu jsou opravdu čerstvé okurky a dobře umyté sklenice i s víčky.

Okurky vložíme do větší nádoby, třeba do dětské vaničky a zalijeme je studenou vodou a necháme chvíli odpočívat.

Chuťovým základem okurek je nálev.

Nejdříve si připravíme nálev. Do hrnce nalijeme odměřenou vodu, přisypeme krupicový cukr, sůl a umělé sladidlo. Promícháme a nezakryté přivedeme k varu. Když nálev začne vřít, přilijeme odměřené množství octa. Promícháme a od bodu varu vaříme 5 minut.

Nálev máme hotový a necháme ho zcela vychladnout.

Než se nám vychladí nálev, připravíme si okurky. Důkladně je omyjeme minimálně ve dvou vodách a zbytky stonků odkrojíme opravdu ostrým nožem (viz fotografie níže).



Oprané okurky
Zdroj:Marcela Hackerová

Právě tam se drží nečistoty, které mohou způsobit, že se nám okurky začnou kazit. A to samozřejmě nechceme.

Nezapomeneme zkontrolovat ani druhý konec okurky.

Mohou tam být nečistoty a zbytky po květu. I tam někdy musíme zasáhnout ostrým nožem a odstranit nečistoty.

Do sklenic vyskládáme uvedené suroviny a koření. Nebojme se do sklenic nalámat tužší stonky kopru, naopak, ty jsou nejaromatičtější.

Do každé sklenice, na koření, zeleninu a kopr, pečlivě složíme oprané okurky. Mělo by se jich tam vejít 10-12 kusů.

Okurky zalijeme vychlazeným nálevem. Okraje sklenice otřeme papírovou utěrkou a zavíčkujeme.

Na dno velkého hrnce nebo hrnce na zavařování položíme utěrku. Na utěrku postavíme naplněné sklenice a zalijeme je vodou až k víčkům a postavíme na zdroj tepla.

Druhým základem úspěchu je nepřekročit teplotu při sterilizování. Po dosažení 80 °C teploty vody sterilizujeme 20 minut. Kdo nemá zavařovací hrnec s teploměrem, měl by použít teploměr kuchyňský.

Dodržte teplotu 80 °C a čas 20 minut.

Když budeme sterilizovat okurky při vyšší teplotě než 80 °C, okurky ztratí svoji krásně zelenou barvu

(zežloutnou) a nebudou křupavé, ale měkké. Pak bychom nepřipravili okurky unikátní chuti, ale okurky z výprodeje, dovezené neznámo odkud.