

Slané čínské okurky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- okurky nakladačky 500 g
- mletý zázvor 1 balíček
- mletá skořice 1 balíček
- kmín 1 balíček
- vodka 1 sklenice
- sůl 1 balíček
- cukr 1 hrnek
- sojová omáčka 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté okurky nakladačky dáme do mísy a prosolíme aby pustily vodu, solení opakujeme a vodu postupně slijeme, znovu prosolíme, postup opakujeme 2 dny, až okurky změknou, pozbudou vodu, zmenší svůj objem, budou svaštělé
2. Po 2 dnech je vyndáme z mísy necháme, oschnout a větší kusy rozkrojíme podélně, naskládáme do sklenice o objemu 0,7 l, při skládání do sklenice posypeme každou vrstvu okurek kořením a cukrem, nakonec do $\frac{3}{4}$ sklenice zalijeme sójovou omáčkou a povrch zalijeme vodkou, aby neplesnivěly
3. Okurky nesterilizujeme ale jen zavíčkujeme a uložíme v lednici, už po 24 hodinách jsou vhodné ke konzumaci.

Poznámka:

V Číně se takto upravuje i jiná zelenina jako pikantní příloha k nevýrazným jídlům nebo jako ostré jednohubky k nápojům. Příprava podle tohoto receptu je časově náročná, ale stojí za to. Okurky jsou ostré a velmi pikantní!