

Rychlokvašky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- okurky nakladačky 1 kg
- česnek 3 ks
- bobkový list 2 ks
- pepř 15 kulička
- nové koření 12 kulička
- sůl 4 lžíce
- vody 1 l
- vinné listy 5 ks
- višňové listy 5 ks
- kopr 5 snítka
- chlebová kůrka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Okurky dobře omyjeme, necháme osušit
2. Propícháme je vidličkou
3. Vodu, bobkový list, pepř a sůl krátce povaříme a necháme vychladnout
4. Nejlépe do kameninové nádoby naskládáme první vrstvu okurek, mezi ně dáme rozčtvrcené stroužky česneku, poté vrstvu kopr, na něj vinné a višňové listy a další vrstvu okurek, vrstvíme dále, až naplníme celou nádobu

5. Zalijeme vše studeným nálevem, přidáme kousek chlebové kůrky, zatížíme, zakryjeme a necháme kvasit 3-4 dny na nějakém teplém místě v bytě.

Doporučení:

Okurky musí býti potopené v nálevu, jinak se vám rozloží (rozblebhnou) a nebudou k jídlu! Chlebová kůrka nám urychluje kvašení, kvašáky nám pak ale dlouho nevydrží!

Poznámka:

česnek - celé palice