

Sladkokyselé okurky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Pepr̄ černý celý 10 kulička
- Nové koření 10 kulička
- Bobkový list 10 ks
- Cukr krupice 500 g
- Sůl 160 g
- Ocet 1.5 l
- Kopr 2 snítka
- Mrkev 2 ks
- Hořčicné semínko 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Voda 3.5 l
- Sacharin 50 kulička
- Okurky nakladačky 4 kg

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve si připravíme nálev a to tak, že vodu, cukr, sacharin, ocet, sůl a koření povaříme 20 minut.

Okurky očistíme kartáčkem a omyjeme ve vodě a narovnáme do sklenic s trochou kopru, kroužky cibule a několika koleček mrkve. Okurky ve sklenici zalijeme výše uvedeným nálevem, pořádně zavíčkujeme a vaříme při 85°C 20 - 25 minut. Po uvaření je vložíme na úterku víčky dolů a necháme takto vychladnout. Tímto zjistíme, jestli se nám chytla víčka a okurky netečou.

Poznámka:

Lák vyjde na cca 20 sklenic okurek