

# Пряные огурцы на зиму (пикули)



## Пряные огурцы на зиму (пикули)

*Такая огуречная заготовка, приносит пряную нотку в обычные бутерброды, сэндвичи или овощные салаты. Большой плюс в том, что годятся огурцы которые не пошли на засолку, тут как раз интереснее вариант – крупные огурцы.*

### **Состав:**

- 2 кг. свежих крупных огурцов
- 4 крупные луковицы
- 6 ст. ложки крупной соли
- 4 стакана яблочного уксуса
- 3 стакана сахара
- 4 ст. ложки горчичных семян
- 1 ч. ложка молотой куркумы
- 1 ч. ложка черного перца горошком

*Из данного количества, получается 3 литра с хвостиком.*

1. Нарезать огурцы кружками толщиной 0,5 мм, лук нарезать тонкими кольцами. Положить лук и огурцы в большую миску или таз. Посолить и хорошенько перемешать. На овощи в миске положить гнет и оставить на 3 часа.
2. Затем откинуть овощи на дуршлаг и дать соку стечь. Промыть в холодной воде и снова дать стечь в дуршлаге. Не бойтесь, промывайте хорошо, соль за 3 часа впитывается в достаточном количестве.

## **Стерилизуем банки**

1. В большую кастрюлю налить уксус (не переживайте за казалось бы, несовпадающие объемы жидкости и огурцов, все по рецепту). В уксус добавить семена горчицы, куркуму и черный перец, довести до кипения и добавить сахар. Обязательно помешивать, сахар должен раствориться!
2. Всыпать в маринад огурцы и лук, довести до кипения. Помешивать и как только огурцы поменяют цвет – выключить огонь.
3. Переложить пикули в стерилизованные банки так, чтобы маринад полностью покрывал овощи. Для этого старайтесь сначала плотно набить банки овощами, а потом сверху подливать маринад. Закройте банки. Дайте остыть, уберите в холод. Через месяц огурцы можно пробовать.

Приятного аппетита!