

Ogórki do słoika w zalewie gyros

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. Wszystkie warzywa umyć i osuszyć. Z ogórków odciąć końcówki, obie papryki oczyścić z gniazd nasiennych, cebulę obrać.
2. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, a na niego tarczę do cięcia w plasterki. Zamknąć pokrywę z popychaczem. 500 g papryki czerwonej, 250 g papryki żółtej i 500 g cebuli zetrzeć na tarczy. Czas 1 minuta, prędkość 6.
3. Zdjąć pokrywę, warzywa przesypać do miski.
4. 2 kg ogórków gruntowych pokroić w 2-3 cm kawałki, przesypać je do miski z warzywami. Wsypać 25 g soli i całość wymieszać
5. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Wlać 250 g wody, 370 g octu spirytusowego 10%, 80 g oleju rzepakowego, wsypać 370 g cukru i 30 g przyprawy gyros.
6. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zalewę podgrzać, by wszystkie składniki się połączyły. Temperatura 50°C, czas 5 minut, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę. Zalewę wylać do miski z warzywami, zakryć miskę i odstawić ją w chłodne miejsce na 7-8 godzin, a nawet na całą noc.
8. Do wyparzonych słoików (potrzeba ich około 7-8 po 600 ml każdy) przekładać warzywa z miski, następnie wlać zalewę z miski, tyle, aby zakrywała wszystkie warzywa. Słoiki mocno zakręcić pokrywkami.
9. W garnku na dnie położyć ścierkę. Wkładać słoiki do garnka tak, aby się ze sobą

nie stykały. Zalać garnek wodą do 3/4 wysokości słoików. Wodę w garnku zagotować, słoiki pasteryzować około 20 minut od momentu zagotowania się wody.

10. Słoiki wyjąć delikatnie z garnka, układać je na ściere do góry dnem, Pozostawić je tak do całkowitego wystudzenia. Ogórki są gotowe do spożycia po około 4 dniach.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia- Słoiki po pasteryzacji są gorące!!!