

Как засолить малосольные огурцы: быстрый рецепт в рассоле

Малосольные огурцы делают не «на зиму», а для ближайшего ужина, шашлыка или картошки. Они готовы быстро, пахнут укропом и чесноком, но хранятся только в холодильнике. В этом и их плюс: не нужно закатывать банки, а вкус можно менять зеленью и остротой перца.



Для первого раза выбери горячий рассол. Он быстрее проникает в огурцы, и уже на следующий день можно оценить результат. Огурцы останутся плотнее, если взять свежие плоды и не передержать их в тёплой кухне.

Продукты на двухлитровую банку или контейнер

- 1 кг небольших крепких огурцов;
- 1 л воды;
- 2 столовые ложки нейодированной соли без горки;
- 1 чайная ложка сахара — по желанию, для более мягкого вкуса;
- 2 зонтика укропа или большой пучок стеблей;
- 3–4 зубчика чеснока;
- 5–6 горошин чёрного перца;
- лист хрена, смородины или вишни — по желанию;
- кусочек острого перца — если любишь острее.

Не используй соль с ароматизаторами и добавками. Для рассола лучше взять фильтрованную или мягкую воду: она даёт более прозрачный вкус. Уксус в малосольные огурцы не нужен — это не маринад.

Как приготовить огурцы

Огурцы должны быть свежими, небольшими и одинаковыми по размеру. Пожелтевшие, вялые или с повреждённой кожицей не подойдут. Вымой их и замочи в холодной воде на 1–2 часа. Так они напитаются влагой и будут хрустеть лучше.

Срежь тонкий кончик со стороны цветка. Если огурцы крупнее обычных, сделай по бокам 2–3 неглубоких надреза. Рассол быстрее попадёт внутрь, но огурец не развалится. Зелень и чеснок промой, чеснок можно слегка раздавить плоской стороной ножа.

Как засолить малосольные огурцы: пошагово

1. На дно чистой банки или контейнера положи половину укропа, листьев, перца и чеснока.
2. Уложи огурцы. Вертикально они занимают меньше места, но главное — не давить их.
3. Сверху добавь оставшуюся зелень и чеснок.
4. Раствори в воде соль и сахар, доведи рассол до кипения.
5. Осторожно залей огурцы горячим рассолом. Все плоды должны быть покрыты жидкостью.
6. Оставь ёмкость остывать при комнатной температуре. Не закрывай её наглухо, пока рассол горячий.
7. Через 8–12 часов попробуй один огурец. Когда соли и аромата достаточно, закрой ёмкость и убери в холодильник.

В жаркой комнате огурцы просаливаются быстрее, но и становятся мягче. Поэтому не оставляй их на столе на два дня «для насыщенности». Лучше переложить в холод раньше и дать вкусу стабилизироваться там.

Сколько хранятся малосольные огурцы

В холодильнике они обычно хороши несколько дней. Чем дольше стоят, тем солонее и кислее становятся. Доставай огурцы чистой вилкой и следи, чтобы они оставались покрыты рассолом.

Если появилась пушистая плесень, слизь, резкий неприятный запах или рассол стал сомнительным, не пробуй содержимое. Малосольные огурцы — быстрая еда, не стоит пытаться «спасти» испорченную партию.

Частые ошибки

- Берут тёплую воду для замачивания. Огурцы теряют плотность.
- Пересаливают на глаз. Лучше отмерить две равные ложки на литр воды.
- Оставляют готовую партию на кухне. После нужной просолки огурцы переносят в холодильник.
- Добавляют слишком много чеснока. Он перебивает вкус укропа и свежего огурца.

FAQ

Через сколько часов готовы малосольные огурцы?

При горячем рассоле обычно можно пробовать через 8–12 часов. Время зависит от размера огурцов и температуры в комнате.

Можно ли делать малосольные огурцы в пакете?

Можно, но это отдельный сухой способ. В этой статье используется рассол, поэтому нужен контейнер или банка.

Почему огурцы не хрустят?

Чаще всего они были не очень свежими, долго стояли в тепле или их передержали в рассоле.

Нужно ли стерилизовать банку?

Для холодильного быстрого рецепта нужна тщательно вымытая чистая ёмкость. Это не закатка для длительного хранения.

У вас всё получится: возьмите небольшую партию и попробуйте огурец через несколько часов. Так вы быстро поймёте, какая степень соли нравится именно вашей семье.

Оригинал статьи: <https://gorbaum.ru/recepty/zagotovki/solenya/ogurcy/kak-zasolit-malosolnye-ogurcy/>