



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Ogórki po meksykańsku

Czas przygotowania: 2 godziny
Czas leżakowani w soli: 4 godziny
Czas pasteryzowania słoików: 15 minut
Liczba porcji: 4 słoiki po 800 ml

W 100 g ogórków:
Wartość energetyczna 30 kcal


Dieta: bezglutenowa, wegetariańska

Składniki główne

- ☐ 2 kg małych ogórków gruntowych - lub trochę więcej
- ☐ 2 kolby kukurydzy cukrowej
- ☐ 70 g soli - kamienna lub zwykła
- ☐ 8 sporych ząbków czosnku
- ☐ 2 łyżeczki chili - u mnie w płatkach

Składniki na zalewę

- ☐ 400 ml octu spirytusowego 10 % - 1 i 3/5 szklanki
- ☐ 300 ml wody - 1 i 1/5 szklanki
- ☐ 300 g cukru - około 1 szklanki
- ☐ 4 łyżki oleju roślinnego
- ☐ 4 ziarna ziela angielskiego
- ☐ 2 listki laurowe
- ☐ 1 łyżeczka ziaren czarnego pieprzu

 Ukryj zdjęcia

Ogórki po meksykańsku



▼ Krok 1: Pokrój i posól ogórki

Przygotuj dwa kilogramy (lub nieco ponad) młodych i świeżych ogórków gruntowych. Najlepsze są ogórki zbierane tego samego dnia. Oba końce mają być twarde a ogórki jędrne i bez przebarwień, ani uszkodzeń. Unikaj przerośniętych ogórków, które są duże i zazwyczaj ciemniejsze. Te szersze ogórki mają już duże pestki i zwyczajnie nie będą tak smaczne i atrakcyjne jak te młode.

Ogórki umyj zatem bardzo dokładnie pod zimną, bieżącą wodą, a następnie odetnij im oba końce (tylko odrobinę). Następnie każdą sztukę pokrój na kawałki wielkości około 2-3 cm. Doskonalone oczyszczone, tylko zdrowe i pokrojone ogórki umieść w garnku lub w dużej misce. Wsyp około 70 gramów soli (akurat użyłam tej cięższej/wilgotnej soli kamiennej, ale może być też zwykła).

▼ Krok 2: Odstaw na 4 h

Delikatnie wymieszaj ogórki z solą. Garnek lub miskę przykryj przykrywką (zostaw niewielką szparkę) i odstaw w chłodne miejsce na cztery godziny. Od czasu do czasu zaglądaj do ogórków, by je wymieszać. Szybciej wówczas mięknią i puszcza wodę. Cztery godziny to minimalny czas na to, by ogórki puściły wodę i uzyskały lekko słony smak. Jeśli masz możliwość odstawienia ich wieczorem na całą noc w suche i chłodne miejsce, to mogą też poleżeć tak i osiem godzin.

Po tym czasie odlej słoną wodę, nie będzie ona już potrzebna. Nie odcedzaj jednak bardzo ogórków. Mają nadal pozostać słone i mokre.

▼ Krok 3: Ugotuj 2 kolby kukurydzy

Dwie kolby kukurydzy cukrowej umieść w szerokim garnku z wrzątkiem (nie trzeba solić wody). Najlepiej, by garnek był na tyle duży, by kolby swobodnie kręciły się w gotującej się wodzie. Jeśli mają ciasno, przekręcaj je widelcem "na drugą stronę". Gotuj je 10 minut (duże kukurydze do 15 minut) do miękkości.

Po lekkim przestudzeniu ustaw pionowo kolbę grubszym końcem do deski. Oстрыm nożem odcinaj samą kukurydzę od twardej kolby, od góry do dołu.

▼ Krok 4: Połącz ogórki z kukurydzą

W misce z ogórkami umieść kukurydzę zdjętą z dwóch kolb oraz wsyp dwie łyżeczki chili. Użyłam chili w płatkach, ale może być też w proszku (sproszkowane ostre papryczki można też kupić pod nazwą pieprz cayenne). Całość dokładnie wymieszaj.



▼ Krok 5: Ogórki z dodatkami umieść w słoikach

Przygotuj cztery słoiki o pojemności 800 ml każdy lub też słoiki o innej pojemności. Łącznie mają mieć około 3200 ml pojemności. Słoiki powinny być idealnie czyste, a najlepiej wyparzone wrzątkiem. Tak samo zakrętki. Używaj tylko nieuszkodzonych słoików i zakrętek.

Słoiki wypełnij mieszanką ogórków, kukurydzy i chili. Pod koniec wciskaj ogórki w wolne przestrzenie. Postaraj się po równo wypełnić słoiki ogórkami, a na koniec do każdego słoika włóż po dwa, obrane ząbki czosnku. Pamiętaj jednak o tym, by zostawić około 2-3 cm wolnej przestrzeni przy górnym rancie słoików.

Porada: Jeśli lubisz ostre ogórki i masz świeże papryczki chili, to możesz dodać po kawałku do każdego słoika.

▼ Krok 6: Przygotuj zalewę

Osobno przygotuj zalewę do ogórków po meksykańsku. Do garnka wlej 300 ml wody oraz 400 ml octu spirytusowego 10 %. Wlej również 4 łyżki oleju roślinnego np. rzepakowy, rafinowany. Wsyp 300 gramów cukru. Dodaj też: 4 ziarna ziela angielskiego, 2 listki laurowe (u mnie świeże z ogródka), łyżeczkę ziaren czarnego pieprzu. Całość podgrzewaj na średniej mocy palnika i mieszaj do momentu, gdy cały cukier się rozpuści. Doprowadź zalewę do wrzenia, a następnie od razu wyłącz.

Porada: Ilość zalewy jest orientacyjna. Tyle potrzebowałam tym razem, by wypełnić słoiki. Być może wyjdzie Ci jej za dużo, a może zajdzie potrzeba, by doroobić trochę zalewy - zachowując proporcje składników.

▼ Krok 7: Dodaj zalewę

Zamieszaj zalewę i od razu przelewaj ją (gorącą) do słoików z ogórkami. Postaraj się, by do każdego słoika trafiła mniej więcej taka sama ilość przypraw. Zalewy wlej tyle, by całkowicie przykryć ogórki z kukurydzą, ale i zostawić 1 cm wolnej przestrzeni od rantu. Nie spiesz się z zakręceniem słoików, ponieważ pomiędzy kawałkami ogórków może być sporo bąbelków powietrza. Aby się ich pozbyć polecam ostrożnie zakołysać słoikami. Dopiero tak przygotowane słoiki można mocno zakręcić.



▼ Krok 8: Pasteryzacja

Aby można było odstawić ogórki meksykańskie do piwniczki, należy je jeszcze poddać pasteryzacji. Na dnie szerokiego garnka umieść ściereczkę kuchenną lub nową pieluchę tetrową. Słoiki ułóż jeden obok drugiego, ale tak, by nie stykały się ze sobą. Wlej wodę do maksymalnie 3/5 wysokości słoików. Ustaw średnią moc palnika i doprowadź wodę do wrzenia. Zmniejsz moc do małej i pasteryzuj tak słoiki przez około 15 minut.

Porada 1: Bardzo możliwe, że zakrętki (kilka lub więcej) nie zassą się od razu po pasteryzacji. Ostaw je do przestudzenia (bez odwracania słoików) i czekaj. Zazwyczaj w ciągu kilku godzin, lub dnia następnego, nakrętni nie będą "odbijać". Jeśli trafi się "uparty" słoik, to odłóż go do lodówki i zajadaj po tygodniu.

Porada 2: Słoiki można też pasteryzować w piekarniku. Dobrze zakręcone słoiki umieść w zimnym piekarniku i dopiero zacznij nagrzewać piec do 110 stopni. Nie ustawiaj wyższej temperatury, by nie uszkodzić gumek w zakrętkach. Słoiki pasteryzuj 15 minut od momentu, gdy piekarnik osiągnie wymaganą temperaturę.

Słoiki przechowuj w chłodnym i ciemnym pomieszczeniu. Najlepsza będzie piwniczka, w której temperatura nie przekracza 15 stopni, jednak sprawdzone, zacienione i suche pomieszczenie, gdzie temperatura wynosi do 19 stopni też będzie ok. Ogórki po meksykańsku można jeść już po dwóch dniach od zrobienia, jednak docelową ostrość i smak osiągną dopiero po minimum dwóch tygodniach. Będą świetne nie tylko na kanapki, do burgerów, hot dogów, czy też kababów. Pasują do mięs oraz wszelkich dań z grilla, czy też jako jeden ze składników sałatki. Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

