

# Castraveti murati

[shashin type="photo" id="16642" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Castraveti murati, tot reteta mamei, si da, tot foarte buna!!!!!!!  
□

## Ingrediente:

- 7 kg. castraveti
- 150 g. sare grunjoasa
- 5 litri apa
- boabe de piper
- 9 catei de usturoi
- morcov taiat rondele
- 3 fire de hrean subtiri
- 3 bete de marar (optional)
- cateva frunze de visin (optional)

## Mod de preparare:

Se spala bine castravetii (in doua, trei ape). Se taie la ambele capete.

Se prepara saramura din apa, sare, piper, marar. Se umplu borcanele cu castraveti (se aseaza in asa fel incat sa incapa cat mai multi). Se pune hrean, usturoi si rondele de morcov, din loc in loc, iar in gura borcanului se pun frunzele de visin si betele de marar, plus boabele de piper care se pun uniform in fiecare borcan.

Deasupra se toarna saramura fierbinte. Se leaga borcanele si se lasa sub paturi.

Si castravetii, la fel ca **ardeii umpluti cu varza**, pot fermenta. Nu e neaparat nevoie sa se intample asta, dar daca se intampla, vreau sa stiti ca nu are nimica, deschideti putin capacul sa iasa gazele si apoi inchideti la loc. Dupa cateva zile, saramura se limpezeste, iar bolboroselile de la gura borcanului incetaza.

Poze cu blitzul cel rebel din noapte :))

[shashin type="photo" id="16643" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aici se vad si ardeii umpluti cu varza (le faceam deodata )

```
[shashin type="photo" id="16644" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Frunzele de visin:

```
[shashin type="photo" id="16648" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

...si borcanele-n prim-plan:

```
[shashin type="photo" id="16645" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

La plural, fiindca prin spate era pitit si un borcan cu **ardei umpluti cu varza** ☐

```
[shashin type="photo" id="16646" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```