

Castraveti murati



Laura Sava

Castraveti murati, tot reteta mamei, si da, tot foarte buna!!!!!!!
□ Pentru ca tot ce face ea e delicios!!!
Iar la **muraturi** nu o intrece nimeni!
Eu mereu ma minunez de cata rabdare are! Mai ales la partea cu morcovul taiat in „stelute” :))
Ii place cu adevarat sa faca tot felul de conserve si borcane cu bunatati. Dulci sau sarate!
Iar noi nu putem fi decat extrem de incantati si recunoscatori!!

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:

Pregatiri preliminare:

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

Preparare saramura:

Se prepara saramura din apa, sare, piper, marar.

Cum se umplu borcanele cu castraveti:

Se umplu borcanele cu castraveti (se aseaza in asa fel incat sa incapa cat mai multi).

Se pune hrean, usturoi si rondela 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.

Sfaturi:

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.

Cateva poze cu blitzul cel rebel din noapte :))



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



Frunzele de visin:



Si cateva poze cu borcanele-n prim-plan, a doua zi, pe soare:



Laura Sava

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



Laura Sava