

Castraveți Murați cu Oțet și Castraveți Murați Rețetă Clasică – Descoperă secretele acestor rețete



Castraveți Murați cu Oțet și Castraveți Murați Rețetă Clasică



Îți prezint rețetele de castraveți murați cu oțet și rețeta clasică. **Castraveții murați cu oțet** merg perfect cu iahnia de fasole. Te invit să urmărești și să descoperi **secretele acestor rețete**, astfel încât să **le poți recrea ușor, fără efort**.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Rețetă castraveți murați clasică:

- 1 borcan de 3 litri (dacă e mai mare, potriviți cantitățile după recipientul ales)
- 2-2,5 kg castraveți (în funcție de mărime)
- 2 litri saramură (compusă din 2 litri de apă și 3 linguri sare de murături fără iod)

- 1 bucată de hrean (cât un morcov de mărime mică spre medie)
- 6 crenguțe de țelină verde (doar partea cu frunzele)
- 15 căței de usturoi
- 2 ardei iuți mici, sau unul mare
- 3 morcovi medii
- 4 pălării mari de mărar (verde sau uscat)
- 4-6 bucățele de sfeclă roșie (rondele dintr-o sfeclă roșie mică)
- 1/2 linguriță de piper boabe
- 15 frunzulițe de vișin (se pot adăuga și frunze de stejar)

Rețetă castraveți cu oțet:

- 1,5-2 kg castraveți mici/medii pentru 4 borcane de 800 ml.

În fiecare borcan se va adăuga:

- 70 ml oțet de vin 9 grade
- 1 lingură rasă de sare (15 g)
- 1 lingură + 1 linguriță zahăr normal (15 + 7,5 g)
- 4 bucățele de hrean (vezi video)
- 1 linguriță boabe muștar
- 1 linguriță semințe de mărar
- 1 frunzuliță mică de dafin
- 1/2 ceapă tăiată fâșii
- 4-5 căței de usturoi

Castraveți murați clasici:

1. Pune apa la fiert împreună cu sarea. 0 lingură de sare la fiecare litru de apă. Răcește complet saramura.
2. În borcan, pune primul strat de hrean, morcov, usturoi, frunze de țelină, mărar și sfeclă (dacă dorești). Așază primul rând de castraveți vertical.
3. Repetă cu un nou strat de morcov, usturoi, țelină,

- sfecclă și piper. Completează borcanul cu castraveți, apoi adaugă restul de frunze de vișin, hrean și mărar.
4. Toarnă saramura răcită peste castraveți până la umplerea borcanului. Sigilează borcanul cu celofan și lasă-l la fermentat 3-7 zile, în funcție de preferințe.

Castraveți murați cu oțet:

1. Așază ingredientele (ceapă, usturoi, hrean, mărar, dafin, boabe de muștar și piper) în borcan.
2. Adaugă castraveții mici și subțiri. Toarnă oțetul în borcan, apoi adaugă apă rece până la umplere.
3. Sigilează borcanul și agită-l pentru a dizolva sarea și zahărul. Fierbe borcanele la foc moderat timp de 30 de minute. Lăsa-le să se răcească peste noapte în oala cu apă.