

Murături pentru Iarnă – Castraveți murați, gustoși și crocanți – Merită să încercați rețeta



În această rețetă, îți voi dezvălui secretul preparării celor mai delicioși castraveți murați, și anume, castraveți murați cu știr. Această rețetă de murături se potrivește de minune alături de o porție de fasole, sau de o mâncare de castraveți murați cu carne de porc. Este, de asemenea, alegerea perfectă după o seară în care sărbătorirea a depășit limitele.

Cei mai Buni Castraveți Murați



Ingrediente pentru aceste murături, inclusiv pentru varianta asortată – întrucât am inclus și câteva gogonele – le poți găsi în descrierea de mai jos. Pentru un ghid pas cu pas despre cum să prepari castraveții murați, te invităm să urmărești videoclipul atașat.

Pentru un borcan de 5 kg:

- 3 kg castraveți potriviți ca mărime
- 2-3 crenguțe mici de vișin
- 3 crenguțe de țelină

- 3-4 fire de știr fără semințe, per borcan
- 6 bucăți hrean rădăcină (50-60 gr)
- 1-2 ardei iuți
- 3-4 fire leuștean proaspăt
- 10-12 căței de usturoi
- 1 morcov mare tăiat rondel
- 5 pălării de măr

1. Spală castraveții în mai multe ape.

2. Acoperă castraveții cu apă.



3. Adaugă două linguri de oțet în apă și lasă castraveții să stea în această soluție pentru cel puțin două ore.

4. Taie rădăcina de hrean, morcovul și alte verdețuri în bucăți mici.

5. Așază câte două bucăți de hrean, morcovi, câțiva căței de usturoi și alte verdețuri în borcane.



6. Adaugă crenguțe de știr și de vișin pentru aroma și crocanța castraveților.

7. Așază castraveții în borcane, un rând de castraveți și unul de verdețuri și condimente.



Pregătirea Saramurii:

1. Folosește apă de izvor și sare grunjoasă, neiodată.

2. Pentru fiecare litru de apă, adaugă o lingură de sare (aproximativ 25-30 de grame).

3. Amestecă pentru a dizolva sarea și lasă să se așeze pentru 5 minute.

4. Toarnă saramura în borcane, până la gura borcanului.



5. Pune capacele, dar nu le strânge foarte tare.

6. Pune borcanele pe farfurii și lasă-le așa pentru siguranță.

7. Depozitează borcanele în cămară și așteaptă două

săptămâni.



1. Dacă nu ai suficienți castraveți, poți adăuga și gogonele pentru a umple borcanele.
2. Acest tip de castraveți murați este potrivit pentru a fi servit alături de iahnie de fasole.