

Коммент 1

Девочки и мальчики! Я вот никогда не лежала душой к малосольным огурцам, но жизнь все расставила по своим местам. Мне попался муж, который их любит. Иногда даже кажется – больше, чем меня☺ Суть не в том: я прочитала эти замечательные рецепты и решилась – буду экспериментировать. Сейчас предоставлю маленький отчет:

Значит так. Пригодились пакеты, которые хранились, на всякий пожарный. Да, я тщательно вымыла и высушила пакет. Проблема у меня возникла со специями, в инструкции не было указано, каким именно класть, поэтому я сдобрила готовыми специями из пакетиков, которые уже были дома. Ах, да, добавила чесночка. МУЖ БЫЛ ДОВОЛЕН, но лично мне этот рецепт не приглянулся, а вот огурцы с соком лайма – это что-то. Мне почему-то напомнило мохито) Даже я похрустела.

Итог – сегодня пойду просить у мужа деньги на новые сапоги – вещдоки в виде попок от огурцов и пакет для «малосоления» имеется! ☺

Коммент 2

Мне знаком рецепт малосольных огуречиков с яблочками. Только я активно использовала именно желтые яблоки. Мне так нравилось, что выделяется желтый цвет. КРАСОТА-ЛЕПОТА!!! Листья вишни я ложила, а вот черную смородину – нет, но все равно было вкусно. Надо как-то раздобыть эти смородиновые листы все-таки☺

А вот пакеты как-то меня не впечатляют, у меня подруга делала такую вещь, говорила, что лучше все-таки в бутылках, как наши бабки-прабабки делали. А сам способ – ШИБКО-БЫСТРО – взяла на заметку. Будем с подругой делать. Спасибо автору!

Коммент 3

Я лично добавляю всегда к малосольным огурцам несколько листиков хрена. Вкус совсем не «хреновый», а – наоборот очень даже пикантный.

А еще мне моя бабушка говорила, что для хруста огурцов опять же нужен старый добрый хрен и листья дуба. Ну и может быть кто-то заинтересуется, я кладу только соль крупного помола, экстру никогда не использую.