**Огурцы по-фински на зиму**

**Ингредиенты**

Огурцы - 3 кг

Вода - 3 л

Соль (каменная) - 6 ст. л.

Сахар - 400 г

Уксус столовый 9% - 360 мл

Семена горчицы - 2 ч. л.

Лавровый лист - 3 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим ингредиенты для маринования. Огурцы моем и предварительно замачиваем в чистой воде на 2 часа.

**Шаг 2**

Отрезаем хвостики и нарезаем крупными кусочками. Маленькие огурчики достаточно разрезать пополам, а крупные – на три-четыре части.

**Шаг 3**

Приготовим маринад для огурцов по-фински. Широкий таз или кастрюлю ставим на огонь и наливаем 3 литра воды.

**Шаг 4**

Добавляем 6 столовых ложек крупной каменной соли, 400 г сахара, 2 чайные ложки семян горчицы и 3 штуки лаврового листа.

**Шаг 5**

Как только вода закипела, вливаем столовый уксус (360 мл) и даём ещё раз маринаду закипеть.

**Шаг 6**

Аккуратно, чтобы не обжечься, опускаем нарезанные кусочки огурцов в маринад.

**Шаг 7**

Провариваем 5 минут на среднем огне, немного помешивая. Огурчики должны поменять свой цвет с зелёного на оливковый. Снимаем с огня.

**Шаг 8**

Готовые огурцы сразу раскладываем по стерилизованным банкам (как их стерилизовать смотрите в конце страницы) при помощи половника или шумовки. Заливаем кипящим маринадом до самого верха.

**Шаг 9**

Закрываем чистыми стерилизованными крышками, которые достаточно прокипятить в ковше минуты две.

**Шаг 10**

Переворачиваем и укутываем теплым одеялом или пледом. Так оставляем до полного остывания на сутки.

**Шаг 11**

Маринованные огурцы по-фински на зиму приготовлены! Хранить их можно в тёмном месте при комнатной температуре, но лучше в прохладном месте.

Приятного аппетита!