**Рецепт хрустящих огурцов, маринованных по-болгарски на зиму**

**Ингредиенты на 1 литровую банку огурцов:**

Огурцы - 600 г

Вода питьевая - 500 мл

Соль крупная каменная поваренная - 2 ч. л. (20 г)

Сахар - 4 ч. л. (30 г)

Уксус 9 % - 3 ст. л.

Чеснок – 1 зубчик

Лист хрена, смородины, вишни, зонтик укропа, 5 горошин перца и веточка эстрагона.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для маринования огурцов по-болгарски. Соль возьмите каменную, на упаковке могут быть следующие надписи: «1-ый сорт помол №2», либо «Засолочная». От мелкой соли, типа «Экстра», огурцы могут стать мягкими и горькими. Йодированная соль для консервирования не подходит вообще.

**Шаг 2**

Сначала огурцы небольшого размера моем и замачиваем в холодной воде на 2-3 часа. Они напитаются влагой и сохранят свои хрустящие свойства. Также в воду можно положить кубики льда.

**Шаг 3**

Обрезаем кончики у огурцов с двух сторон.

**Шаг 4**

Литровые банки достаточно хорошо промыть, например, с содой. Стерилизовать их нет необходимости.

**Шаг 5**

Выкладываем на дно банки лист молодого хрена, смородины, вишни, эстрагона, несколько мытых горошин чёрного перца, нарезанный зубчик чеснока и зонтик укропа.

**Шаг 6**

Начинаем укладывать огурчики в банку. Начинаем с больших, затем кладём поменьше. Обычно в литровую банку помещается 600 г небольших огурцов.

**Шаг 7**

На горлышко банки кладём железную ложку, чтобы она касалась стенок. Тогда банка никогда не лопнет.

**Шаг 8**

Заливаем кипятком, накрываем крышкой и оставляем на 20 минут.

**Шаг 9**

После этого сливаем воду в кастрюлю и вновь её кипятим. Снова заливаем кипящей водой и оставляем на 10 минут, прикрыв крышкой.

**Шаг 10**

После этого сливаем воду в мерную ёмкость, чтобы знать точно, сколько соли и сахара класть. Воды сливается примерно 500 мл.

**Шаг 11**

Приготовим маринад для хрустящих огурцов по-болгарски на 1 литровую банку. На 500 мл воды в кастрюле кладём 2 ч. л. каменной соли (20 г), 4 ч. л. сахара (30 г) и 3 ст. л. уксуса 9%.

**Шаг 12**

Доводим маринад до кипения, заливаем огурцы и закатываем или закручиваем прокипяченными крышками.

**Шаг 13**

Сразу переворачиваем банку и укутываем теплым пледом или полотенцем. Так оставляем до полного остывания.

**Шаг 14**

Маринованные огурцы по-болгарски на зиму приготовлены. Они получаются кисло-сладкие, хрустящие и ароматные. Хранятся огурцы в тёмном прохладном месте до следующего урожая.

Приятного аппетита!