**Малосольные огурцы в пакете с чесноком и укропом**

**Ингредиенты**

Небольшие свежие огурцы – 1 кг

Укроп – 4 веточки

Чеснок – 3 зубчика

Черный перец горошком – 5 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

Листья вишни – 4-5 шт.

Листья смородины – 4-5 шт.

Лист хрена – 1 шт.

Соль – 1 ст. л. без горки

Сахар – 1/2 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим свежие огурцы для засолки в пакете сухим способом. Тщательно промываем их под проточной водой и перекладываем в широкую миску или кастрюлю.

**Шаг 2**

Заливаем чистой холодной водой так, чтобы огурцы были полностью покрыты. Оставляем напитываться влагой на 30-40 минут.

**Шаг 3**

Затем вынимаем из кастрюли и слегка обсушиваем бумажными полотенцами. Обрезаем кончики с обеих сторон. Перекладываем в плотный полиэтиленовый пакет.

**Шаг 4**

Теперь подготовим специи для приготовления малосольных огурцов в пакете сухим способом. Укроп моем и обсушиваем. Затем крупно нарезаем.

**Шаг 5**

Чеснок очищаем и также нарезаем ножом. Перемешиваем с нарезанным укропом. Отправляем укроп и чеснок в пакет к огурцам.

**Шаг 6**

Листья смородины, вишни и хрена промываем, обсушиваем и нарезаем крупно.

**Шаг 7**

Перец горошком растираем пестиком в ступке вместе с порезанными лавровым листом, листьями вишни, смородины, хрена, солью и сахаром. Всё отправляем в пакет к огурцам с укропом и чесноком.

**Шаг 8**

Теперь плотно завязываем пакет и встряхиваем его на протяжении 3 минут, чтобы все ингредиенты хорошенько перемешались. Оставляем просаливаться при комнатной температуре примерно на 1 час, периодически встряхивая.

**Шаг 9**

Затем убираем огурцы в холодильник на 3 часа.

**Шаг 10**

Приготовленные малосольные огурцы сухим способом достаём из пакета и перекладываем на красивую тарелку. Подаём с молодым картофелем к горячим блюдам из мяса, птицы или рыбы.

Приятного аппетита!