



רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם מלפפונים קטנים ומוצקים
- כוסות מים
- כף מלח
- שיני שום
- פלפל אדום חריף טריים
- 1/2 1/2 כף פלפל שחור לא טחונים
- כף זרעי חרדל
- גבעולים שמיר

הכנה

1. שוטפים את הצנצנות והמכסים היטב במים חמים וסבון.
2. שוטפים את המלפפונים והפלפלים. חוצים את הפלפלים וקולפים את שיני השום.
3. שמים בתחתית כל צנצנת חצי כף גרגרי פלפל שחור, שתי שיני שום קלופות וחצי פלפל אדום חריף. ממלאים בצפיפות במלפפונים ודוחקים ביניהם עוד כמה שיני שום ועוד חצי פלפל (או שני חצאים, אם אוהבים חריף אש).
4. כשהצנצנת מלאה לחלוטין, דוחקים למעלה את גבעולי השמיר ודוחסים היטב. מפזרים עליהם את הפלפל השחור הנותר ואת גרגרי החרדל.
5. יוצקים נוזלים לצנצנת ותמיסת מלח. תמיסת המלח היא בשיעור של כף גדושה מלח על כוס מים. אם עובדים עם מים חמימים, המלח נמס בקלות. ממלאים את הצנצנת עד שפתה (זהירות שלא יגלוש, כי אז כל גרגרי הפלפל והחרדל בורחים) וחותמים היטב בפקק.
6. מניחים על אדן החלון (מבפנים) לשבוע. ביום-יומיים הראשונים מדובר בצנצנת יפהפייה עם מלפפונים ירוקים, פלפלים אדומים, שיני שום לבנות ותמיסה צלולה. אז הכי נכון לתת את זה במתנה. אחר כך, כשהמלפפונים מתחילים להבשיל, המים מעכירים והעסק נראה די זוועה. אבל רק אז זה טעים.
7. ולסיום, הפרכת מיתוסים: במהלך התסיסה עלולות הצנצנות לדלוף. לכן לא כדאי להניח על משטח עץ והכי כדאי להניח על צלחת. המלפפונים לא מתקלקלים מהדליפה, אבל אם נראה שברחו יותר מדי נוזלים מהצנצנת וניצר למעלה כיס אוויר גדול, מותר לפתוח בזהירות (כן, מותר! אבל בזהירות כי זה תוסס), לחכות שהגזים יגמרו לברוח ואז למלא מחדש בתמיסת מלח ולחתום. זה לא מקלקל בכלל.

30 דקות 🕒

8 servings 8 🍴