

## Малосольные огурцы в минералке

Один из известных способов сделать хрустящие малосольные огурчики за сутки! Действительно, огурчики просаливаются равномерно и сохраняют свой аромат. Минералку я беру столовую, не лечебную, в этот раз был Нарзан.



### Ингредиенты

Огурцы мелкие	1 кг
Минеральная вода газированная	1 л
Соль (у меня морская)	2-3 ст.л
Чеснок (головка)	1 шт.
Укроп	40 г

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Огурчики хорошо помойте и замочите в чистой холодной воде на час. Во-первых, это позволит вывести из кожуры вредные вещества, во-вторых, сохранит плотность огурчиков при засаливании.

### 2 Шаг 2



В посуду, в которой будем солить огурчики кладем на дно половину пучка укропа. Заранее промойте его и порвите руками веточки пополам.

### 3 Шаг 3



У огурчиков отрезаем кончики. Складываем поверх укропа.

### 4 Шаг 4



Сверху кладем оставшиеся веточки укропа, разорванные пополам.

### 5 Шаг 5



Чистим небольшую головку чеснока.

### 6 Шаг 6



режем чеснок дольками и посыпаем огурцы.

## 7 Шаг 7



Растворяем соль в минеральной воде и заливаем огурцы. Обратите внимание, что когда вы будете добавлять соль в минералку, пойдет реакция и начнет выделяться пена. Поэтому разделите минералку на 2-3 порции, и соль сыпьте маленькими порциями.

## 8 Шаг 8



Отправляем огурчики в холодильник. Через сутки (идеально через 36 часов) малосольные огурчики будут готовы.