

Retsept:

Malasolnõi kurgid

Vaja läheb:

- 1 kg värsked väikeseid kurke
- 10-15 mustasõstralehte
- tillivarsi
- soovi korral küüslauku ja mädarõikalehti

Marinaadi jaoks:

- 2 l vett
- 2 spl soola
- 2 spl suhkrut
- 2 spl 30%-list äädikat

Valmistamine:

Pese kurgid korralikult puhtaks ja jäta umbes **tunniks** ajaks külma vee sisse likku. See teeb kurgid krõmpsuks. Tee kohe valmis ka marinaad, mis jääb samaks ajaks **veidi jahtuma**. Marinaadi valmistamiseks lase vesi keema, lisa maitseained ja jälgi, et kõik vees lahustuksid. Jäta marinaad jahtuma! Umbes tunni pärast võta puhas **3-liitrine purk** ja laota sinna vaheldumisi kurgid, mustasõstralehed, tillivarred, küüslauk, mädarõikalehed. Kõige peale pane mustasõstralehti ning kalla peale **jahtunud marinaad**. Nüüd jäta purk lahtiselt köögikapile **ööpäevaks seisma**. Pärast võid kurke säilitada külmkapis, kuid kõige paremad on nad siiski kohe ära süües.

