

Domowe Ogórki konserwowe



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	3 sztuki
czosnek	3 ząbki
cukier	20 dag
biały ocet winny	3/4 sztuki
kwiatostan kopru	8 sztuk
sól	3 łyżki
pieprz czarny ziarnisty	1 łyżka
gorczyca biała cała	3 łyżki
ogórek	2,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć i namoczyć na 24 godz. w 2 l wody z 2 łyżkami soli. Cebule i czosnek obrać, pokroić w cienkie plasterki. Ogórki wyjąć, opłukać i układać w słoikach razem z cebulą, czosnkiem, gorczycą oraz pieprzem. Na spód i na wierzch wkładać kwiatostany kopru. Z octu, pozostałej soli, cukru $\frac{3}{4}$ l wody zagotować zalewę i ostudzić. Zalać ogórki, zakręcić słoiki i pasteryzować przez 25 min. w temperaturze 80°C.