

Domowe ogórki konserwowe



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małych ogórków	2,5 kg
cebule (30 dag)	3 szt
czosnku	3 ząbki
gorczycy białej Prymat	3 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżka
cukru	20 dag
białego octu winnego	0,75 l
kopru	8 kwiatostanów
soli	3 łyżki

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, optukać i układać w słoikach razem z cebulą, czosnkiem, gorczycą oraz pieprzem. Na spód i na wierzch wkładać kwiatostany kopru. Z octu, 3 pozostałej soli, cukru i / l wody zagotować zalewę i ostudzić. Zalać ogórki, zakręcić słoiki 4 i pasteryzować przez 25 min w temperaturze 80°C.