

Domowe ogórki małosolne



ANIAHANIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	1.5 kg
koper	
zębki czosnku	6 sztuk
chleb razowy	1 kromka
woda przegotowana	1.5 litra
sól	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyłam, ponacinałam czubki. W garnku kamiennym układałam warstwowo. ogórki, gałązki kopru, zębki czosnku, kolejno znowu ogórki itd aż do napełnienia garnka.

Dodałam też piętękę z chleba razowego.

Zagotowałam półtora litra wody, wsypałam 2 czubate łyżki soli i powoli taką zalewę wlałam do garnka z ogórkami.

Garnek przykryłam talerzykiem. Po dwóch dniach można się cieszyć wspaniałym smakiem :-)