

## Domowe ogórki małosolne



### ANIAHANIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórki</b>	1.5 kg
<b>koper</b>	
<b>ząbki czosnku</b>	6 sztuk
<b>chleb razowy</b>	1 kromka
<b>woda przegotowana</b>	1.5 litra
<b>sól</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyłam, ponacinałam czubki. W garnku kamiennym układałam warstwowo. ogórki, gałązki kopru, ząbki 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 :-)