

koreczki z ogórków do słoików



DANUTA8



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	3 kg.
cebula	4 sztuki
sól	2 łyżki
ocet	3 szklanki
cukier	3 szklanki
woda	1,5 litry
pieprz	1 łyżeczka
papryka słodka	1 łyżeczka
gorczyca	2 łyżeczki
curry	1 łyżeczka
koper siekany	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki pokroić w krążki i nasolić na 3 godz.z octu,cukru i wody zagotować zalewę.odcisnąć lekko ogórki i wymieszać z resztą składników i zalewą.włożyć do słoików i pasteryzować 10 min.