

KORNISZONY W AROMATYCZNEJ ZALEWIE



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	2 kg
ocet	2 szkl
woda	5 szkl
cukier	4 łyżki
sól	1 łyżeczka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżka
Goździki całe Prymat	
Gorczyca biała cała Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
korzeń chrzanu	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do czystych , wyparzonych słoików wkładamy po ząbku lub dwa czosnku , chrzan , ziele i listek laurowy oraz gorczycę .
- KROK 2 Myjemy ogórki , osuszamy . Każdy przebijamy patyczkiem do szaszłyków .
- KROK 3 Ogórki układamy w słoikach .
- KROK 4 W garnku gotujemy ocet z wodą , cukrem oraz solą . Dodajmy curry .
- KROK 5 Zalewą zalewamy ogórki , dokładnie zakręcamy , pasteryzujemy 20 minut .