

mizeria na zimę



MONI0212



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4 kg
ocet	1/2 litra
cukier	8 łyżek
sól	3 łyżki
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
pieprz ziarnisty	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obieramy i szatkujemy na cienkie plasterki. Wkładamy do przygotowanych słoików. Gotujemy zalewę z octu ,przypraw,cukru i soli.Zalewamy gorącą zalewą ogórki i pasteryzujemy przez 15 minut. Smacznego