

## Ogórki kiszone



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

**ogórki świeże** 4 kilogramy

#### Zalewa:

**woda** 4 litry

**sól** 150 gramów

#### Dodatkowo (na każdy słoik):

**koperek** 1 gałązka

**nasiona gorczycy Prymat** 1/4 łyżeczki

**czosnek** 2 ząbki

**Ziele angielskie całe Prymat** 4 sztuki

**Liść laurowy suszony Prymat** 2 sztuki

**Pieprz czarny ziarnisty Prymat** 3 sztuki

**korzeń chrzanu** 1 kawałek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoiki dokładnie umyć i wyparzyć. Na spód każdego słoja dać przyprawę. Ogórki umyć i osuszyć. Ułożyć dość ciasno w słoikach. Zalewę zagotować. Gorącą zalewę wlać do słoików, pozostawiając ok. 1 cm wolnej przestrzeni od nakrętki. Słoiki natychmiast zakręcać.