

## Ogórki kiszone



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>małych ogórków gruntowych</b>	2 kg
<b>czosnek</b>	kilka sztuk
<b>koper świeży</b>	kilka sztuk
<b>chrzan świeży</b>	kilka sztuk
<b>liście wiśni</b>	kilka sztuk
<b>liście czarnej porzeczki</b>	kilka sztuk
<b>sól kamienna do ogórków</b>	1 szt
<b>chili pieprz cayenne</b>	kilka sztuk
<b>gorczyca biała cała</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie umyć. Ściśle układać pionowo w wyparzonym wcześniej słoiku. Wcisnąć po 4 ząbki czosnku, 2 małe laski chrzanu, 5 ziaren gorczycy, 1/2 papryczki chili suszonej lub świeżej, po 3-4 liście czarnej porzeczki i wiśni. Do słoików nalewać zalewę, zamknąć i odstawić w chłodne ciemne miejsce.

Zalewa:

Do 1 litra ciepłej przegotowanej wody dodajemy 2 łyżki soli kamiennej.