

OGÓRKI KISZONE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ogórki	małe
sól	wg zalewy
woda	wg zalewy
koper świeży	wg potrzeb
Liść laurowy suszony Prymat	wg uznania
czosnek	ząbki
chrzan	w korzeniu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wybieramy małe ogórki, w słoiku układamy na dnie większe i na górze mniejsze. Staramy się je bardzo ciasno ułożyć. Dodajemy do jednego litrowego słoika kawałek korzenia chrzanu, gałązka kopru, 2 ząbki czosnku i 2 liście laurowe.

Zalewa: 1 łyżka soli na litr gorącej wody.

Słoiki z ogórkami zalewamy jak woda będzie prawie chłodna.