

Ogórki kiszone z liściem dębu



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe

czosnek

chrzan korzeń

liście dębu

Gorczyca biała cała Prymat

koper świeży

woda

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki oczyszczamy. Napełniamy nimi słoiki (litrowe lub większe).

Do każdego słoika dajemy po kawałku korzenia chrzany, kilka ziaren gorczycy, po 2 ząbku czosnku, koper, 2 liście dębu.

Przygotowujemy solankę. Przeprowadzony litr wody mieszamy z 1 płaską łyżką soli. Mieszamy by sól się całkowicie rozpuściła i zalewamy nią ogórki (nie do pełna, gdyż ogórki zwiększą swą objętość podczas procesu kiszenia). Słoiki zakręcamy i odstawiamy.