

## OGÓRKI KONSERWOWE



### REMPRZEM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>woda</b>	wg zalewy
<b>ocet 10 %</b>	wg zalewy
<b>sól</b>	wg zalewy
<b>cukier</b>	wg zalewy
<b>koper świeży</b>	gałązki
<b>czosnek</b>	ząbki
<b>marchew</b>	świeża

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa: 2 litry wody, 1 szklanka octu, 3 łyżki soli, 3 łyżki cukru

Do każdego słoika gorczyca, koper 1 gałązka, czosnek 2 ząbki i parę plasterków marchewki oraz liść laurowy.

Wybieramy małe ogórki, w słoiku układamy na dnie większe i na górze mniejsze. Staramy się je bardzo ciasno ułożyć.

Zalewamy do słoików i zagotowujemy.