

Ogórki konserwowe



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ogórki świeże 5 kilogram

Zalewa (na każdy słoik):

ocet 10 % 4 łyżka
sól 1 1/2 łyżeczka
cukier 4 łyżeczka
woda do pełna

Dodatkowo (na każdy słoik)

koper 2 gałązki
korzeń chrzanu 1 kawałek
ziele angielskie 3 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat 3 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat 4 sztuka
czosnek ząbki 3 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć i osuszyć. Na spód czystych słoików dodać przyprawy. W słoiku poukładać ciasno ogórki. Do każdego słoja nalać trochę wody, dodać ocet, cukier i sól. Uzupelnąć wodą do pełna pozostawiając ok. 1 cm wolnej przestrzeni od nakrętki. Słoiki dokładnie zakręcić. Pasteryzować w garnku z wodą wyłożonym ściereczkami przez ok. 10-12 minut, od czasu wrzenia wody.

