

## Ogórki konserwowe w musztardzie.



### ANIOLEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**2 kg ogórków**

**1 l zalewy**

**1 szklanka octu**

**3 niepełne łyżki soli**

**5 łyżek musztardy**

**Gorczyca biała cała Prymat**

**ziele angielskie**

**pieprz**

**Liść laurowy suszony Prymat**

**czosnek**

**chrzan**

**koperek**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć, pokroić na "ósemki", na plasterki, lub zostawić w całości. Włożyć do słoików. Następnie do słoików włożyć przyprawy. Przygotować zalewę: wodę, ocet, cukier, sól i musztardę. Wymieszać. Zimną zalewą zalać ogórki i zapasteryzować. SMACZNEGO :)