

## Ogórki małosolne



### KULINARNY SMAK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórki gruntowe</b>	10 sztuk
<b>sól kamienna</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	2 litry
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 sztuka
<b>koper z kwiatem</b>	3 gałązki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

można dodać dodatkowo: kawałek chrzanu, listek z winogron, porzeczki albo liść chrzanu

W garnku gotujemy ze sobą wodę z solą. Lekko studzimy.

Do garnka kamiennego albo zwykłego wkładamy ogórki, obrane ząbki czosnku, listek, i gałęzie kopru z kwiatem.

**WAŻNE:** garnek musi być wysoki, aby ogórki po zalaniu zalewą można było przykryć np. talerzem, aby nie wypływały.

Ogórki zalewamy lekko ostudzoną wodą z solą, przykrywamy ogórki talerzem i odstawiamy na ok. 4 dni aby się ukisiły (trzymamy je poza lodówką!).

Po ukiszeniu przechowujemy ogórki w lodówce.