

## Ogórki małosolne



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Składniki:**

<b>ogórki świeże</b>	1 kilogram
<b>koperek</b>	3 sztuki
<b>zębki czosnku</b>	5 sztuk
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	6 sztuk
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	5 sztuk
<b>nasiona gorczycy Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>korzeń chrzanu</b>	1 kawałek
<b>woda</b>	1 litr
<b>sól</b>	40 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie wymyć, osuszyć i ściąć końcówki (ogórki można także ponacinać na krzyż, aby lepiej przeszły aromatem przypraw). Na dnie dużego, wymytego i wyparzonego słoika ułożyć pocięty na kawałki koper, obrane zębki czosnku, ziele angielskie, liście laurowe, gorczycę i pokrojony na kawałki korzeń chrzanu. Na przyprawach ułożyć ciasno ogórki, aż do samego wierzchu słoja. W ciepłej, przegotowanej wodzie rozpuścić sól. Zalewę wystudzić i zalać nią ogórki. Słoik przykryć talerzykiem, aby ogórki były całkowicie zanurzone w zalewie. Pozostawić na 2-4 dni (lub dłużej) jeśli wolicie bardziej ukiszone małosolne.