

Ogórki małosolne / kiszone



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ogórek gruntowy

Składniki na jeden słoik 0,7 l

ziele angielskie	1 szt
pieprz	4-5 ziaren
Gorczyca biała cała Prymat	10 ziaren
koper	1/2 kwiatostanu
czosnek	1 ząbek
chrzan	2-3 cm
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
estragon	szczypta
porzeczki	1 liść

Zalewa

woda	1 litr
sól	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki zalać zimną wodą i dokładnie umyć. Ilość ogórków zależy od tego ile słoików planujemy zaprawić (mniej niż 15 kg wyszły 54 słoiki 0,7 l). Włożyć ciasno do słoików. Dodać wszystkie przyprawy. Zalać wrzącą wodą z solą, od razu zakręcić i obrócić denkiem w dół do czasu aż słoiki wystygną. Trzymać 2-3 dni w ciepłym pomieszczeniu po czym przenieść do chłodnej piwnicy.