

## Ogórki marynowane cioci Jadzi



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórki</b>	3 kg
<b>ocet</b>	1/2 litra
<b>woda</b>	2,5 litra
<b>sól</b>	6 łyżek
<b>cukier</b>	7 łyżek
<b>marchew</b>	1-2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać wodę do garnka, dolać ocet, dodać przyprawę, zagotować i ostudzić. W słoikach ciasno ułożyć ogórki, włożyć koper, chrzan, czosnek i obraną pokrojoną w plastry marchewkę (po 5 plasterków do słoika). Zalewę ostudzić. Ogórki zalać zimną zalewą. Słoiki pasteryzować. Przechowywać w chłodnym miejscu.