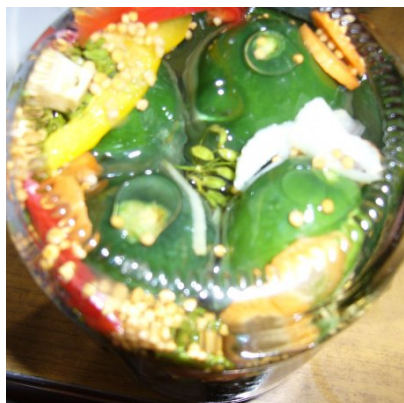


Ogórki po kaszubsku



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	
woda	6 szklanek
ocet	1 szklanka
sól	1 łyżka
cukier	8 łyżeczek
chrzan, koper	
czosnek	2 ząbki na 1 l
Gorczyca biała cała Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa: zagotowujemy wodę, ocet, sól i cukier.

Do każdego słoika oprócz ogórków wkładamy: paprykę, cebulę, chrzan, marchew, koper, czosnek i gorczycę. Zalewamy je gorącą zalewą.

Pasteryzujemy przez ok 10-15 min.