

Ogórki w pomidorach



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ogórek gruntowy	500 gramów
woda	600 mililitrów
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
liście laurowe Prymat	4 sztuki
sól	0.5 łyżeczki
ocet	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obieramy, kroimy na większe kawałki. Układamy w słoikach.
Do wody dodajemy pozostałe składniki, gotujemy przez 10 min od momentu wrzenia.
Zalewamy ogórki, słoiki zakręcamy. Ustawiamy nakrętką do spodu, studzimy ;)