

ogórki w zalewie musztardowej



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 szklanki wody, 2 szklanki cukru, 2 szklanki octu

3 łyżki soli, 3 łyżki musztardy stołowej, 3 łyżki musztardy rosyjskiej,

ogórki gruntowe

2,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ogórki obrać i każdy przekroić na 4 części (paski), ułożyć stojąco w słoikach.
2. zalewa: do 3 szklanek przygotowanej wody dodać resztę składników i zmiksować, zalać ogórki zakręcić , pasteryzować 15 min