

## ogórkowe pikle



### TOMEK16



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórki świeże</b>	3 kg
<b>ocet</b>	1 litr
<b>cukier</b>	1 kg
<b>sól</b>	3 łyżki
<b>chrzan świeży koper</b>	
<b>woda</b>	1 litr
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1 paczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki obrać umyć pokroić w plasterki włożyć do miski posypać solą odstawić na ok dwie godziny jak puszcza sok to go zlać przygotować zalewę z podanych składników zagotować następnie włożyć do zalewy ogórki gotować ok 5 minut do słoików włożyć gorczycę ziele pieprz koper chrzan ogórki włożyć do słoików razem z zalewą pasteryzować ok 10 minut