

Przecier ogórkowy na zupę



MARCEPANOWY KĄCIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 pęczki koperku zielonego

2 łyżki soli

czosnek ząbki ,po ząbku do każdego słoiczka

ogórek 5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki trzemy na grubych oczkach {ze skórka }

Koperek siekamy

sypiemy solą

Wszystko mieszamy.

Do każdego słoiczka wrzucamy przekrojony ząbek czosnku.

Dodajemy przecier- nie do pełna.

Sok , który wytrącił się z masy też dodajemy do każdego słoiczka.

Słoiki zakręcamy.

Nie pasteryzujemy !

Od razu wynosimy w ciemne miejsce.

Z podanych składników wyszło 24 słoiczki.