

Zalewa do ogórków



PLOCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Liść laurowy suszony Prymat	3 szt.
ziele angielskie	5 szt.
pieprz	5 szt.
ocet 10 %	1 l
cukier	1 kg
woda	2 l
sól jodowa	2 łyżki
Gorczyca biała cała Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wrzucić wszystko za wyjątkiem cukru i octu, zagotować. Gdy już wywar się zagotuje odstawić, dodać cukier i ocet, wymieszać. Ja zalewam gorącym wywarem.