

Ogórki małosolne



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórek gruntowy	1 kg
czosnek	4 ząbki
chrzan z liśćmi	1 szt
woda	do zalania
sól	1 łyżka na litr wody
koper	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dobrze wypłukać. Czosnek, chrzan, obrać. Koperek umyć. Do kamiennego naczynia (może być coś innego) przekładać składniki. Na dno chrzan z liśćmi - koperek - czosnek - ogórki - chrzan - czosnek - koper - ogórki. Na litr wody wsypać 1 łyżkę stołową soli i wymieszać. Jeżeli nie starczy jeden litr do zalania ogórków zrobić jeszcze jedną zalewę. Następnie przykryć ogórki najlepiej talerzykiem. Ogórki będą gotowe po 3-4 dniach.