

Ogórki małosolne w zalewie



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	2 kg
chrzan świeży liść i korzeń	1
koper	1
czosnek	1
sól	1
cebula biała	1
papryka	1
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki i dodatki dokładnie myjemy,
na dnie słoika układamy chrzan, koper, czosnek następnie ogórki (tak aby przylegały do siebie)
,cebule kroimy w piórka, paprykę w paseczki wrzucamy na wierzchu ogórków w gotującej się
wodzie rozpuszczamy sól (1,5 łyżki na 1 litr wody) zalewamy ogórki, na wierzch wlewamy 1 łyżkę
oleju. zamykamy słoik

Ogórki gotowe po około 2 dniach