Ogórki małosolne

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	2 kg
sól	1 łyżka czubata na litr wody
czosnek	1 główka
ziele angielskie	4 sztuki
koper	1 pęczek duży
woda	ok. 2 litry
chrzan	1 korzeń
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dno słoja wkładamy liść laurowy i ziele angielskie. Ogórki dokładnie myjemy i układamy w słoju(lub w słojach, zależy od wielkości) na przemian z koprem, kawałkami chrzany i ząbkami czosnku. Sól rozpuszczamy we wrzątku i zalewamy nią ogórki w słoju lub kamiennym naczyniu. Słój zakręcamy pokrywką lub przykrywamy np. talerzykiem obciążając go dodatkowo czymś ciężkim. Ogórki są gotowe do spożycia po około 3 dniach.