

Wyśmienite ogóreczki małosolne



CLAUDIQ1990



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól kamienna łyżek	7
liście chrzanu	8
koper świeży pęczek	1
czosnek główka	1
ogórki gruntowe	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i pozostałe składniki umyć umyć.

Wodę z solą zagotować, nie doprowadzać do wrzenia.

Czosnek obrać.

Następnie układać warstwami na przemian: ogórki, liście chrzanu, koper, liście winogron oraz po kilka ząbków czosnku.

Na koniec zalać wcześniej przygotowaną wodą.

Podana porcja jest na 10 litrowe wiadro, króre po zalaniu wodą należy zakryć dużym talerzem i docisnąć najlepiej jakimś kamieniem.

Ogóreczki będą gotowe już po 3 dniach.

Smacznego!