

ogórki słodko kwaśne



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórek	1 kg
woda	1,5 szklanki
ocet 10 %	1,5 szklanki
cukier	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
pieprz ziarnisty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obrane ogórki pokroić w dość grube plastry, lekko posolić, przykryć i odstawić w chłodne miejsce na 24 godz. zagotować wodę z octem, cukrem i przyprawami. odstawić na dobę. następnie ogórki odsączyć na sicie, ułożyć w słoikach. sok wlać do zalewy, zagotować, wlewać do słoików, natychmiast zakręcając, studzić pod kocem.