

Ogórki kiszone



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	4 kilogram
czosnek	2 główka
koper	2 gałązka
chrzan korzeń	2 kawałek
ziele angielskie	20 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	20 sztuka
woda	1 litr
sól	350 gram
Gorczyca biała cała Prymat	10 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do czystych słoików (najlepiej litrowych), wkładamy po 2 ząbki czosnku, pół łyżeczki ziaren gorczycy, 2-3 liście laurowe, 3 ziele angielskie, koszyczek kopru (mogą też być łodygi) oraz mały kawałek chrzanu. W słoikach ciasno układamy ogórki. Wodę z solą zagotowujemy. Wrzącą zalewą zalewamy słoiki i od razu zakręcamy.

Ilość zalewy można podwoić, lub potroić, w zależności od potrzeb.