

Ogórki kiszone.....>>>>>>>>>>



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na litrowy słoik: 8-9 małych ogórków 2 żabki czosnku gałązka kopru mały kawałek korzenia chrzanu kilka ziarenek ziela angie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie umyć. Ściśle układać pionowo w wyparzonym wcześniej słoiku. Na pierwszej warstwie umieścić przekrojone na pół żabki czosnku, umyty koper, obrany ze skórki chrzan i ewentualnie 2 -3 liście wiśni lub 1 winorośli, a także ziele angielskie i pieprz. Zalać gorącą wodą (ok. 2 szklanki) wymieszaną z połową łyżeczki soli kamiennej. Mocno zakręcić i odwrócić słoik do góry dnem. następnie pasteryzować przez ok. 15 minut w piekarnik nagrzanym do temperatury 90 stopni.