

górkę małosolne



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- ogórki** 5 kg
- sól I (2 łyżki na 1 litr wody) kamienna**
- czosnek**
- koper świeży**
- liście chrzanu**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć.
Na dno naczyń, w których będą ogórki małosolne wrzucić obrane ząbki czosnku, koper i chrzan.
Z każdego ogórka pościnać końcówki aby ogórki były szybciej gotowe.
Ułożyć w nich ogórki.
Wodę zagotować z solą i przestudzić.
Zalać wodą ogórki i przykryć talerzykiem lub pokrywką.
Ogórki są gotowe po dwóch, trzech dniach.