

Ogórki dla dorosłych



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

korzeń chrzanu	5cm kawałek
koper	do smaku
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1 łyżka
sól	1 płaska łyżeczka
woda letnia	3/4 szklanki
wódka	1,5 szklanki
ogórki	1 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyc, zalać zimną wodą i odstawić na 3h. Chrzan obrać i drobno posiekać lub zetrzeć na tarce. Ogórki wyjąć z wody, osuszyć, i ułożyć bardzo ściśle w słoikach przekładając je chrzanem, koprem i pieprzem. Wodę zagotować z solą, wymieszać z wódką, zalać ogórki. Odstawić na 6-7 dni do lodówki. Po tym czasie ogórki są gotowe do spożycia. Jeśli chcemy je przechowywać to należy je przez 15 minut pasteryzować