

Ogórki małosolne Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duża główka czosnku	1 sztuka
liście lub kawałek korzenia chrzanu	
liście wiśni	20 sztuk
Koperek suszony Prymat	1 pęczek
sól kamienna	3-6 łyżek
kamionkowy garnek lub duży stój	
talerzyk	
woda	3 (gorąca, przegotowana)
ogórki gruntowe	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i liście porządnie umyć. Na dno włożyć połowę koperku, liści wiśni i chrzanu. Obrane czosnek pokroić w plastry. Ogórki układać w kamiennym garnku lub szklanym stoju, przekładając czosnkiem. Na ogórki położyć resztę koperku, liści wiśni i chrzanu. Wodę wymieszać z solą i gorącą zalać ogórki. Przykryć talerzykiem i obciążyć stoikiem z wodą. Po 3-4 dniach ogórki są gotowe. Smacznego!