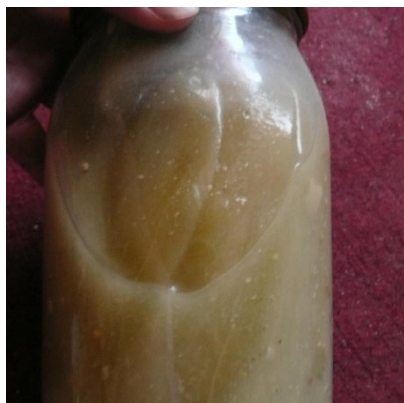


Ogórki w zalewie musztardowej



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	1 kg
woda	1 litr
ocet 10 %	1 szklanka
sól	3 łyżki
cukier	2 szklanki
musztarda	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać ze skóry, przeciąć na pół i wydrążyć nasiona. Wodę zagotować, dodać ocet, sól, cukier i musztardę. Ogórki włożyć do słoików dość ciasno i zalać przygotowaną zalewą. Słoiki zagotować.