OGÓRKI W ZALEWIE Z PAPRYKĄ

ANETA69

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koper świeży	1 pęczek
marchewka surowa	2 szt
czosnek	1 główka
celula	3 szt
woda zimna	4 litry
cukier	0,5 kg
ocet 10 %	0,5 kg
sól do przetworów	1 łyżka
ziele angielskie	1 opakowanie
Liść laurowy suszony Prymat	1 opakowanie
ogórki świeże	5 kg
papryka czerwona	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do słoików najlepiej litrowych wkładamy koszyczek kopru, ząbek czosnku, 4 krążki marchewki surowej, 2 plasterki cebuli, 1/2 papryki czerwonej świeżej, 4 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe. Następnie układamy pionowo ogórki całe w łupkach. Zagotować wodę z cukrem, solą oraz octem, ostudzić, i wlać do słoików. Słoiki zagotować przez 3 minuty. Z jednej porcji zalewy wychodzi około 11 słoików litrowych.