

## Ogórki małosolne



**PAWEŁ/SNIEGU21**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| <b>koper świeży</b>  | 2szt              |
| <b>chrzan korzeń</b> | 1szt              |
| <b>liść wiśni</b>    | 10szt             |
| <b>czosnek ząbki</b> | 5szt              |
| <b>woda</b>          | 3 l               |
| <b>sól</b>           | 3-4 łyżki stołowe |
| <b>ogórek</b>        | 2,5 kg            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę gotujemy z solą. Następnie myjemy ogórki. Następnie umyte ogórki przekładamy na zmianę z podanymi produktami i zalewamy wrzątkiem najlepiej w glinianym naczyniu lub plastikowym 5l wiaderku, przyciskamy talerzykiem lub deską i obciążamy tak by wszystko było pod wywarem. Najlepsze do spożycia od 3-5 dni od wstawienia.