

ogorki kiszzone



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda letnia	2 litry
sól	4 płaski łyżki
ogórki	tyle ile mamy
Liść laurowy suszony Prymat	wg uznania
czosnek	wg uznania
chrzan	wg uznania
koper	wg uznania
Ziele angielskie całe Prymat	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do umytych i wyparzonych słoików, wsypujemy przyprawy i ciasno układamy ogorki. Najlepiej w pozycji pionowej. Przygotowujemy zalewę z soli i przegotowanej letniej wody, na 2 litry wody sypiemy 4 płaskie łyżki soli. Zalewa napelniamy słoiki z ogorkami i zakrecaamy. Odstawiamy w ciemne i chłodne miejsce.