

mizeria ogórkowa



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	1 kg
czosnek	2-3 ząbki
koper świeży	
cukier	1/2 łyżki
pieprz, sól	
ocet winny	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki obrać, zetrzeć na plastry, posolić, wymieszać i zostawić na 1/2 godz. następnie wycisnąć sok, dodać drobno posiekany koperek, pokrojoną cebulę, przecisnąć przez prasę, czosnek, ocet i cukier. doprawić, wymieszać i przełożyć do słoików. zakręcone słoiki pasteryzować ok. 20 min.