

Ogórki kiszone



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	5 kg
cukier	4 łyżeczki
chrzan korzeń	3 sztuki
liście orzecha	do smaku
koper	do smaku
czosnek	12 ząbków
sól	30 dag
Liść laurowy suszony Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoiki dokładnie wymyć i wyparzyć. Sprawdzić czy się dokręcają. Ogórki dokładnie umyć. Liście orzecha, chrzan, koper dokładnie umyć i pozostawić by obciekły. Chrzan pokroić w słupki niewielkie. Liście orzecha włożyć do słoika a następnie powkładać ogórki jeden obok drugiego ściśle. Pododawać ząbki czosnku, koper, chrzan i przyprawy. Wodę zagotować z solą, cukrem i liśćmi laurowymi. Pozostawić by przestygła. Zalać ogórki tak by były całe pokryte wodą z solą. Słoiki dokładnie pozakręcać i odstawić np. na parapet na 2-3 dni. Jeśli nic się nie dzieje i się nie wylewa słoiki przenieść do piwnicy w ciemne i chłodne miejsce. Smacznego !!