

Ogórki koreczki z przyprawą do grilla



MEGG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4 kg
cebula	1 kg
woda	5 szkl
ocet 10 %	2 szkl
cukier	3 szkl
Gorczyca biała cała Prymat	
koper	
natka pietruszki	
sól	3 łyżka
Grill przyprawa klasyczna Prymat	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę obrać i pokroić w półplasterki.
- KROK 2 Ogórki umyć i pokroić w ósemki.
Następnie pokrojone ogórki i cebulę wymieszać razem dodając sól i odstawić na 2h.
- KROK 3 Wodę zagotować z octem, cukrem oraz przyprawą do grilla.
- KROK 4 Do każdego słoika wsypać parę ziaren gorczycy, włożyć małą gałązkę kopru oraz natkę pietruszki, a następnie wkładać ogórki z cebulką. Całość zalać gorącą zalewą. Przygotowane słoiki pasteryzować 15 min.