

pikle z miodem



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	2 kg.
czosnek	6 ząbków
chrzan korzeń	1 szt.
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
koper	2 szt.
ocet 10 %	250 ml.
woda	300 ml.
cukier	250 g.
miód płynny	40 g.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki myjemy i układamy w słoikach. Wkładamy też czosnek, gorczycę, chrzan i koper. Z pozostałych składników przyrządzamy zalewę i zagotowujemy. Gorącą zalewamy słoiki i pasteryzujemy 20 minut.