

Ogórki Pani Janki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 kg ogórków średniej wielkości, 1 litr wody, 1 szklanka octu 10 %, 2 łyżeczki curry

0,5 kg cukru, 3 łyżeczki gorczycy, 10 plasterów cebuli, 10 zielonych liści selera, 1,5 łyżki soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać ze skórki . Przekroić na cztery części wzdłuż .Zagotować zalewę z wody , octu , curry , soli , cukru , gorczycy . Gorącą zalać ogórki .Na wierzchu na ogórkach kłaść plaster cebuli i liść selera . Wekować 5 minut . Podawać jako surówkę lub dodatek do kanapek, wędlin .