

Ogórki konserwowe :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 litr wody, ½ szklanki 10 % octu, 1,5 dag soli, 2,5 dag cukru

Ziele angielskie całe Prymat

4 szt. na słoik

Liść laurowy suszony Prymat

2 szt. na słoik

Gorczyca biała cała Prymat

1/2 łyżeczki na słoik

korzeń chrzanu

2 cm/słoik

ogórki

2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć . Ułożyć ciasno w słoikach . Dodać do każdego słoika chrzan , koper, ziele angielskie, liść laurowy , gorzycę . Zagotować zalewę z wody , octu , soli , cukru . Gorącą zalać ogórki w słoikach . Wekować przez 10 minut .