

Ogórki kiszone



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małych ogórków gruntowych	2 kg
czosnek	kilka sztuk
koper świeży	kilka sztuk
chrzan świeży	kilka sztuk
liście wiśni	kilka sztuk
liście czarnej porzeczki	kilka sztuk
sól kamienna do ogórków	1 szt
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	kilka sztuk
Gorczyca biała cała Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie umyć. Ściśle układać pionowo w wyparzonym wcześniej słoiku. Wcisnąć po 4 ząbki czosnku, 2 małe laski chrzanu, 5 ziaren gorczycy, 1/2 papryczki chili suszonej lub świeżej, po 3-4 liście czarnej porzeczki i wiśni. Do słoików nalewać zalewę, zamknąć i odstawić w chłodne ciemne miejsce.

Zalewa:

Do 1 litra ciepłej przegotowanej wody dodajemy 2 łyżki soli kamiennej.