

ogórki w miodzie



MONISIA1977



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek	2 kg
woda	1,5 szkl
ocet 10 %	1 szkl
cukier	1 szkl
sól	
koper	
Gorczyca biała cała Prymat	
miód	
chrzan świeży	
czosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki obieramy i kroimy w ćwiartki solimy i odstawiamy na godzinę z wody cukru i octu gotujemy studzimy układamy ogórki w słoikach dodajemy koper chrzan czosnek gorczycę wlewamy zalewę i łyżkę miodu do każdego słoika zakręcamy i gotujemy przez 2 minuty