

Ogórki kwaszone w słoikach



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól	3-4 łyżki
czosnek pałka	1 szt
koper (gałązka z nasionami)	2 szt
chrzan świeży	
ogórki	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niewielki ogórki dokładnie umyć. Na dno słoika włożyć odrobinę kopru, ogórki ułożyć ciasno w słoiku, do każdego słoika dodać ząbek czosnku i kawałeczek chrzanu. W garnku zagotować 2 litry wody z solą. Gorącą wodą zalać ogórki w słoikach, zakręcić nakrętki. Zostawić 4-5 dni w ciepłym miejscu aby się ukwasiły. Później wynieść w chłodne miejsce.