

OGÓRKI KONSERWOWE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

woda	wg zalewy
ocet 10 %	wg zalewy
sól	wg zalewy
cukier	wg zalewy
koper świeży	gałązki
czosnek	ząbki
marchew	świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa: 2 litry wody, 1 szklanka octu, 3 łyżki soli, 3 łyżki cukru

Do każdego słoika gorczyca, koper 1 gałązka, czosnek 2 ząbki i parę plasterków marchewki oraz liść laurowy.

Wybieramy małe ogórki, w słoiku układamy na dnie większe i na górze mniejsze. Staramy się je bardzo ciasno ułożyć.

Zalewamy do słoików i zagotowujemy.