

Domowe ogórki konserwowe



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórek zielony	5 kg
koper	1 wiązka
korzeń chrzanu	1-2 szt
czosnek	2-3 główki
Gorczyca biała cała Prymat	12-15 na słoik
Liść laurowy suszony Prymat	1 na słoik
ziele angielskie	2-3 na słoik
woda	5 l
cukier	0,35 kg
sól	0,1 kg
ocet 10 %	0,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie umyć, podobnie jak koper. Czosnek i chrzan obrać. Na dnie słoika układamy chrzan, koper, czosnek, następnie ziele angielskie, gorzycę i liść laurowy. Wodę gotujemy z octem, cukrem i solą. Wrzątkiem zalewamy ogórki, zkręcamy i jeszcze gotujemy przez ok. 7-8 min. Po zagotowaniu wyciągamy słoik i odwracamy do góry dnem na ok. 12 godz.