

ogórki konserwowe



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki

chrzan

koper

wody 5 szklanek

cukru 12 łyżeczek

soli 6 łyżeczek

czosnek ząbki

Zalewa: 1 szklanka

ocet 1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa wystarcza na 4-5 słoików. Do słoików wkładamy ogórki, kawałek chrzanu, kopru oraz 2 ząbki czosnku. Zalewę gotujemy, zalewamy ogórki i pasteryzujemy 5 minut. Zawsze wychodzą. Smacznego.