

Ogórki marynowane z majerankiem



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków gruntowych	1 kg
majeranku	4 łyżki
octu	1 szklanka
wody	2 szklanki
cukru	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w plastry o grubości około 1,5 cm. Zasypać łyżką soli, majerankiem, wymieszać i odstawić na 1,5 godziny.

Przygotować zalewę: zagotować wodę, ocet, cukier, gorczycę i pieprz i ziele angielskie. Gotować przez 3 minuty.

Ogórki z majerankiem przełożyć do wyparzonych słoików, napęlić gorącą zalewą szczelnie zamknąć i pasteryzować 8 minut.