

OGÓRKI PO KASZUBSKU



BEATA_304



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórek	5 kg
cebula biała	1 kg
papryka	1 kg
ocet 10 %	4,5 szklanka
woda	6 szklanka
cukier	1,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PRZYGOTOWANE SKŁADNIKI (OGÓREK, CEBULA, PAPRYKA - POKROJONE NA CZTERY CZĘŚCI LUB W PASKI) ZALAĆ W MISCE 9-OMA SZKLANKAMI WODY I SZKLANKĄ SOLI I POZOSTAWIĆ NA OKOŁO 1,5 GODZINY.

NASTĘPNIE POUKŁADAĆ W SŁOIKI PIONOWO DODAĆ PO 3 ZIARENKA ZIELA ANGIELSKIEGO I PÓŁ ŁYŻECZKI GORCZYCY ZALAĆ ZALEWĄ(OCET, WODA, CUKIER) WCZEŚNIEJ ZAGOTOWANĄ I GOTOWAĆ 10 - 15 MINUT.
SMACZNEGO.