Ogórki konserwowe



ALAAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	dowolna ilość
woda	3 l
ocet 10 %	0,5 l
cukier	5 łyżek
sól	3 łyżki
Gorczyca biała cała Prymat	0,5 łyżeczki na słoik
Liść laurowy suszony Prymat	2 listki na słoik
cebula biała	2 plastry na słoik
czosnek	4 ząbki na słoik
koper łodyga	kawałek do słoika
ziele angielski	3 kulki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć powkładać do słoików dodać przyprawy . Z wody octu cukru i soli zrobić zalewę napełnić słoiki .Pasteryzować około 10 min.