

Ogórki w zalewie musztardowej



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	3 kg
woda	5 szklanek
ocet	1 szklanka
cukier	1,5 szklanki
sól	1 łyżka
musztarda	5 łyżek
czosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obieramy, kroimy na 4 - jak na pikle.

Wkładamy do słoika ziele angielskie, liść laurowy, 1/2 ząbka czosnku i po kilka ziaren gorczycy.

Wkładamy pokrojone ogórki i zalewamy przygotowaną z pozostałych składników zalewą.

Pasteryzujemy około 5 minut.