

ogórki z pieprzem ziołowym



JUSTYNA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukru	1/2 kg
soli	4 łyżki
olej roślinny	1 szklanka
ocet 10 %	0,5 litra
Pieprz ziołowy mielony Prymat	3 opakowania
cebula	1 kg
ogórki świeże	5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki umyć i pokroić w słupki a jak są większe to na pół jeszcze i włożyć do miski cebulę obrać i pokroić w pół księżycy pieprz wsypać posolić dodać cukier olej i wszystko wymieszać razem pozostawić na cztery godziny w tym czasie umyć słoiki półlitrowe oraz zakrętki a słoików wystarczy 13szt po upływie czterech godzin wlać ocet i też wymieszać wszystkie składniki. a następnie wszystkie składniki po włożyć do słoików na ścisło i powstały sok po wlewać w napełnione słoiki ogórkami....