

Ogórki w zalewie z wegetą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	dowolna ilość
cukier	3/4 szkl
woda	6 szkl
przyprawa uniwersalna Kucharek	4 łyżki
sól	3 łyżki płaskie
cebula	2 plastry na słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć, pokroić wzdłuż, poukładać w słoikach, dodać cebulę. Wodę, cukier, sól i wegetę zagotować i gorącą zalewą zalać ogórki. Pasteryzować 10 min.