

Ogórki konserwowe



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe

woda 3 szklanki

ocet 1 szklanka

cukier 10 dag

sól 3 dag

koper świeży

cebula

marchew

pietruszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wody, cukru, octu, soli, przygotowujemy zalewę. Dodajemy pozostałe przyprawy. Zagotowujemy. Do słoików nakładamy ogórki, po 2 plasterkach marchwi, pietruszki, cebuli, po odrobinie kopru. Ogórki zalewamy zalewą, zakręcamy słoiki. Pasteryzujemy 10 minut.