

Ogórki kiszone



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe

czosnek kilka główek

koper kilka szt

chrzan świeży kilka szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki robiłam z 10kg, na to potrzeba ok 20 słoików litrowych, 6-8 główek czosnku, 4-5 kawałków chrzanu i 2 wiązki kopru. Do każdego słoika na dno dajemy koper, ząbek czosnku i kawałek chrzanu - ok 1cm². wkładamy ogórki, na górę daję jeszcze jeden ząbek czosnku i koper. Zalewamy soloną wodą wrzącą. Wodę solę \" na oko\" ma być bardzo słona.Po zalaniu ogórków, zakręcamy i zostawiamy w cieple 3 dni.Po tym czasie można wynieść do piwnicy.