

Ogórki w zalewie musztardowej



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 l
ocet 10 %	1 szkl
sól	łyżki płaskie
cukier	1,5 szkl
Musztarda sarepska Prymat	5 łyżek
ogórki gruntowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać ze skórki , pokroić wzdłuż i oczyścić z miąższu, powkładać do słoików. Do każdego słoika dodać ziele, liść i gorczycę.

Składniki zalewy zagotować, napełnić słoiki i pasteryzować około 10-15 min.