Ogórki w musztardzie na zimę

ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	2 kilogramy
woda	5 szklanek
ocet	1 szklanka
1,5 szklanki cukru	1,5 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1,5 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	5 łyżek
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarna
Gorczyca biała cała Prymat	kilka ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie myjemy, obieramy ze skórki i przecinamy na pół.
Zalewa: Z wody, octu, cukru, soli, musztardy, czosnku. Robimy zalewę. Zagotowujemy. Ostudzamy.
Do umytych słoików wkładamy 2 liście laurowe, 2 ziarenka ziela angielskiego i kilka ziarenek gorczycy. Układamy ogórki.
Zalewamy ostudzoną zalewą i zakręcamy. Pasteryzujemy przez ok 5-7 minut.