

Ogórki chrzanowe



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże

tarty chrzan

ocet 10 % 1 szklanka

woda letnia 4 szklanki

cukier 1 łyżka

sól 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć i bez obierania pokroić wzdłuż na 4 części. Ułożyć pionowo we wcześniej przygotowanych słoikach. Do każdego słoika dodać 1 łyżeczkę ziaren gorczycy, 2-3 ziarna ziela angielskiego, 1 mały liść laurowy lub pół dużego oraz 1 łyżeczkę tartego chrzanu (jak chcemy ostrzejsze to czubatą). Z pozostałych składników ugotować zalewę i zalać nią (zimną lub gorącą wg. uznania) ogórki, tak żeby zalewa sięgała do szyjki słoika. Słoiki zamknąć, pasteryzować 5 minut. Do spożycia gotowe są po upływie co najmniej 2 tygodni.