

## Ogórki małosolne



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**woda letnia**

**sól**

**czosnek** 4 ząbki

**chrzan świeży** 1-2 laski

**koper** 1/2 wiązki

**chleb** 2 kromki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przepis jest na porcję-słoik około 3 l

Ogórki układamy w słoików, dodajemy czosnek, chrzan, koper. Na wierzch kromki chleba. Ogórki zalewamy przygotowaną solanką. Słoika nie zakręcamy. Trzymamy w ciepłym miejscu. PO około 3-4 dniach ogórki nadają się do jedzenia.