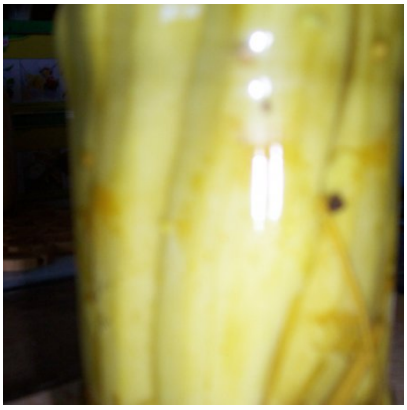
Pikle ogórkowe



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4,8 kg
woda	2 litry
ocet 10 %	3 szklanki
sól	6 łyżek
cukier	4 łyżki
czosnek	6 ząbków
marchew	1 sztuka
przyprawa do kwaszenia ogórków	9 łyżek
Goździki całe Prymat	6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć i osuszyć. Marchewkę obrać i pokroić w plasterki. Ogórki ciasno ułożyć w słoikach. Do każdego dodać obrany ząbek czosnku, 1 goździk i 1,5 łyżki przyprawy do kwaszenia ogórków. Wodę zagotować z octem, cukrem, solą i marchewką. Gorącą zalewą z marchewką zalać ogórki. Zamknąć słoiki i pasteryzować je ok. 15 minut.