

mizeria z ogórków na zimę



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	4 szklanki
ocet	1 szklanka
sól	1 łyżka
cukier	2 łyżki
pieprz	10 ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	3-4 `szt
Ziele angielskie całe Prymat	10 ziarenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki zagotować.

5kg ogórków, poobierać i pokroić tak jak na mizerię. Zalać zimną zalewą na 3-4godziny odstawić. Nakładać do słoików same ogórki i zagotować 5minut.