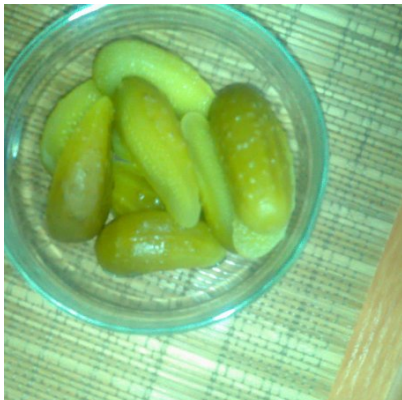


Ogórki kiszone



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 kg niewielkich kształtnych ogórków

1 główka czosnku

3 listki laurowe

1/2 korzenia chrzanu

2 łyżki nasion kopru

kilka liści dębu i wiśni

1 łyżeczka gorczycy

kilkananście ziaren pieprzu

ok. 2 litry wody, 4 łyżki soli

zalewa:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wody i soli z dodatkiem pieprzu i gorczycy ugotować zalewę, ostudzić. Liście umyć. Chrzan umyć pokroić na małe kawałki. Czosnek obrać. Przygotowane ogórki wkładać do wiaderka np. po śledziach. Powtykać kilka listków, chrzan, gorczycę i koper. Zalać przygotowaną zalewą. Na wierzch położyć coś ciężkiego np. talerz.