Ogórki kiszone

BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków	5 kg
wody	ok 4 litrów
soli	4 łyżki
czosnku	kilka ząbków
korzeń	i liście chrzanu
koper	z baldachami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na spód wymytych i wyparzonych słoików włożyć po gałązce kopru i dwa ząbki czosnku. Świeże i zdrowe ogórki umyć i ciasno ułożyć w słoikach. Między ogórki wcisnąć kawałek chrzanu i jeden ząbek czosnku. Na wierzch położyć liść chrzanu. Sól rozpuścić rozpuścić w mniejszej ilości wody i wymieszać z pozostałą. Ogórki zalać zalewą tak, by je zakryła. Odstawić ogórki do czasu aż zaczną mętnieć. Jest to 2 bądź 3 dzień. Wtedy ogórki wstawić do garnka z podwójnym dnem zalać zimną wodą i doprowadzić do wrzenia. Mogą się chwilę gotować ale niekoniecznie. Wyjąć i po wystudzeniu zanieść w chłodne miejsce. Ogórki się dobrze trzymają i nie wyciekają ze słoika.