

Mizeria z koperkiem



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	2 kg
cebula	6 sztuk
ocet	2 szkalnk2
cukier	1 szklanka
sól	3 łyżki
koperek	1/3 szklanka
olej	1/2 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i cebulę obieramy, kroimy w plasterki. Zasalamy, odlewamy po 2 godzinach nadmiar powstałego soku. Wszystko razem wymieszać. Nałożyć do słoików. Pasteryzować 7 min.