Ogórki małosolne

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	1 kg
woda	1 litr
sól	2 łyżki
koper	2-3 łodygi
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć, ułożyć ścisło, najlepiej w kamionkowym naczyniu. Pomiędzy nie włożyć koper i pokrojony ząbek czosnku. Zagotować wodę z solą, wrzącą zalać ogórki, położyć na nich talerz lub deseczkę i przycisnąć umytym kamieniem. Pozostawić na 2-3 dni. Po tym czasie ogórki są gotowe do jedzenia.