

ogórkowe pikle z musztardą



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	3 kg
ocet 10 %	2 szkl.
sól	2 łyżki
cukier	1 szkl.
przyprawa do kwaszenia ogórków	1 op.
woda	4 szkl.
musztarda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać i pokroić w słupki, ułożyć w słoikach. Wodę z opakowaniem przyprawy zagotować, dodać sól, cukier, musztardę i ocet. Gorącą zalewą zalać ogórki. Słoiki pasteryzować ok. 30 minut.