

ogórki pikle



KATARZYNA136



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	1 litr
ocet 10 %	1 szklanka
cukier	1,5 szklanka
sól	1,5 łyżki
cebula biała	4 sztuki
curry	2 łyżeczki
ogórek	
Gorczyca biała cała Prymat	2,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki oprócz gorczycy i ogórków zagotować i ostudzić, ogórki obrać, przekroić wzdłuż na ćwiartki, jeśli są duże to wybrać pestki. Na dno słoika wrzucić kilka ziaren gorczycy. Ogórki ciasno układać w słoikach i zalać zimną zalewą. Pasteryzować ok. 7 min. od czasu zagotowania.