Ogórki małosolne banditki

BANDITKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki świeże	2-3 kilogram
woda	1,5 litr
czosnek	1 ząbek
liście wiśni	2 szt
liść porzeczki	1 szt
chrzan korzeń	1 szt
sól	2-3 łyżki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obcinamy w ogórkach końcówki
i moczymy w wodzie minimum 2-3 godziny. Dzięki zamaczaniu ogóreczki wychodzą chrupiące. Czosnek obrać, liście umyć. Włożyć do słoja ogórki i poprzekładać liśćmi i przyprawami, potem wszystkie składniki zalewamy gorącą wodą z solą. Odstawić w zimne miejsce i przykryć pokrywką lub talerzem, podawać jako przystawkę.