

Ogórki kiszone 2010



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	1 l
sól	1 łyżka
czosnek	6 ząbków na słoik
koper łądoga	1 szt na słoik
chrzan	kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć i powkładać do słoików. Dodać koper, czosnek i chrzan. Wodę zagotować z solą i gorącą zalać ogórki. Słoiki szczelnie zakręcić i odwrócić, pozostawić w ciepłym miejscu kilka dni.