OGÓRKI Z ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ



AGNIESZKA214

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4,5 kg
woda	9 szkl
ocet	2 szkl
cukier	10 łyz
sól	1,5 łyż
przypraw ado kwaszenia ogórków	1
cebula	2 szt
marchew	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki umyć , marchew oczyścić, cebulę obrać- warzywa pokroić w talarki. Ogórki ułożyć ściśle w słoikach przekladając cebulą i marchwią. Do kazdeo słoika wsypać 1,5 łyżki przyprawy. Wodę zagotować Z OCTEM CUKREM I SOLĄ GORĄCĄ ZALEWĘ WLAĆ DO SŁOIKÓW I PASTERYZOWAĆ ok 8 min.