

Ogórki z przyprawą do grila



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	3 kg
woda	4 szklanki
ocet	szklanka
cukier	3/4 szklanki
miód	2 łyżki
sól, pieprz, czosnek, koper, ziele, chrzan,liśc	wg uznania
przyprawa do grila	1 czubata łyżka
cebula	kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kroimy w koreczki (nie obieramy) a cebulę w talarki; zasypujemy solą i odstawiamy na 2 godziny. Następnie układamy w słoikach wraz z koprem, czosnkiem i chrzanem. Z pozostałych składników gotujemy zalewę. Słoiki zamykamy na gorąco- nie pasteryzujemy.