

Ogórki kiszone



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ogórki świeże 4 kilogramy

Zalewa:

woda 4 litry

sól 150 gramów

Dodatkowo (na każdy słoik):

koperek 1 gałązka

nasiona gorczycy Prymat 1/4 łyżeczki

czosnek 2 ząbki

Ziele angielskie całe Prymat 4 sztuki

Liść laurowy suszony Prymat 2 sztuki

Pieprz czarny ziarnisty Prymat 3 sztuki

korzeń chrzanu 1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słoiki dokładnie umyć i wyparzyć. Na spód każdego słoja dać przyprawę. Ogórki umyć i osuszyć. Ułożyć dość ciasno w słoikach. Zalewę zagotować. Gorącą zalewę wlać do słoików, pozostawiając ok. 1 cm wolnej przestrzeni od nakrętki. Słoiki natychmiast zakręcać.