

Ogórki na śródziemnomorska nutę



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki

ząbki czosnku

ketchup

woda letnia 2 litry

ocet 10 % 1/2 litra

sól 2 łyżki

cukier 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć i bez obierania pokroić w słupki lub grube plastry. Napełnić nimi wcześniej przygotowane słoiki. Do każdego słoika (proporcje na słoik 1-litrowy) dodać 1 pokruszony liść laurowy, 1/2 łyżeczki gorczycy, 1 obrany i pokrojony w plasterki ząbek czosnku, 1 czubatą łyżeczkę świeżej posiekanej bazylii oraz 4 łyżki ketchupu. Z pozostałych składników ugotować zalewę. Gorącą napełnić słoiki pod szyjkę, zamknąć i pasteryzować przez 5-7 minut. Ogórki są gotowe do jedzenia po upływie minimum 2 tygodni.