Ogórki konserwowe



MYSIUNIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	
chrzan	
czosnek	
marchew	
cebula	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
koper	
woda	4 litra
ocet	0.5 litra
cukiuer	12 łyżka
sól	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

umyte ogórki układamy ścisle w słoikach. Na dnie wkładamy koper, wrzucamy po 2 plasterki marchewki, jeden zabek czosnku, 1 kawalek chrzanu, troszke gorczycy, 3 plastry cebuli, po 3 ziarenka pieprzu, 2 male ziarenka ziela i pół liscia laurowego. Składniki zalewy gotujemu i gdy jest ciepła zalewamy nia ogórki. Pasteryzujemy ok 10 minut