

## sałatka ogórkowa żydowska



### IZAPOZDRO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**5 szkl. wody**

**1 szkl octu**

**1 szkl. cukru**

**2 łyżki soli**

**ogórki**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

do słoika wrzucić: koper, nać selera, nać pietruszki, cebulę pokrojona w talarki, marchew pokrojoną w talarki, trochę gorczycy, 2 ziela angielskie,  
następnie ogórki średniej wielkości pokroić w talarki układać do słoika,  
następnie przygotować zalewę: 5 szkl. wody- zagotować i ostudzić, następnie dodać 1 szkl. octu, 1 szkl. cukru, 2 łyżki soli, wymieszać i zalać tą zalewą ogórki,  
gotować tylko 3 minuty