

## pikle



### IZAPOZDRO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**ogórki**

**chrzan**

**koper**

**Gorczyca biała cała Prymat**

**cebula**

**ocet**

**cukier**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Duże ogórki ostrugać, przekroić na pół i środek wydrążyć, ułożyć w misce zasolić i odstawić na 24 godziny, następnego dnia zlać wodę i od słoików włożyć: chrzan, koper, gorczycę i plasterki cebuli; zagotować zalewę: 1 l wody, pół szklanki octu, 3/4 szklanki cukru, zagotować to następnie gorącą zalewą zalać słoiki, zakręcić i 10 minut gotować