

Ogorki w zalewie curry.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula biała	5 sztuk
nac selera	
Liść laurowy suszony Prymat	
Zalewa:	
ocet	1 szklanka
woda	4 szklanki
cukier	1 i 1/2 szklanki
sól	1 i 1/2 łyżki
curry	3 łyżki
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżka
ogórki	3 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogorki obrać i pokroić wzdłuż na cztery, cebule obrać i pokroić w plastry. Ogorki powkładać do słoików. Rozłożyć do słoików cebule, po liście laurowym, 2-3 listki selera, kilka ziaren gorczycy. Słoiki zalać gorącą zalewą, zakręcić i pasteryzować 10 minut.