

## KORNISZONY



### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**ogórki**

**małe cebulki**

**marchewka**

**ziele angielskie**

**chrzan**

**czosnek**

**Gorczyca biała cała Prymat**

**koper**

**pieprz**

**Liść laurowy suszony Prymat**

**Zalewa:**

**ocet** 1/2 l.

**cukier** 6 łyżek

**woda** 2 l.

**sól** 1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na dno słoika układamy koper, czosnek, marchewkę pokrojoną, trochę korzenia chrzanu, ziarenka gorczycy, ziele angielskie. Układamy warstwę ogórków. Dodajemy cebulkę, kilka plasterków marchewki. Znowu warstwę ogórków. Na wierzch ponownie koper. Zalewamy ostudzoną zalewą. Pasteryzujemy około 15 min. Smacznego !!!