

ogórki z czosnkiem



KUKLIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koper	pęczek
czosnek	2 główki
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Zalewa:	
cukier	1 szklanka
ocet 10 %	1 szklanka
woda	2 szklanki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 szt
cebula	1/2 kg
Ziele angielskie całe Prymat	1 szt
ogórki	3 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki pokroić w plasterki 2 cm posolić do smaku zostawić na całą noc do słoików włożyć koper po większym ząbku czosnku i po 3 szt ziela pieprzu i 1 listek laurowy 3 cebulki plasterki ogórka zalać gorącą zalewą i pasteryzować przez 5 min