

salatka z ogorkow z obierka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

woda	3 litry
ocet 10 %	1/2 litra
cukier drobny	1/2 kg
sól	2 łyżki
musztarda	2 łyżki
ogórki	5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogorki myjemy i kroimy w grube plastry. wode, ocet, cukier i sol, zagotowac i na koniec dodac musztarde. zagotowac i zalac ogorki. odstawic na 24 godz. pozniej nakladac w sloiki i wekowac 15-20 min.