

Ogórki konserwowe.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **184** Ocena: **3036**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- -Ogórki - 1 kg
- -Woda - 3 szklanki
- -Ocet 6% - 1/4 szklanki
- -Sól - 3 dag
- -Cukier - 2 dag
- -ziele angielskie, liść laurowy, koper, korzeń chrzanu, 2 ząbki czosnku, gorczyca, pieprz ziarnisty

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki umyć ułożyć w słojach, dodać koper, grubo strugany korzeń chrzanu, ząbek czosnku i gorczycę.
- 2 Z wody i przypraw przygotować zalewę, zagotować - dodać ocet. Zalać ogórki. Słoje wstawić do kotła z gorącą wodą, po zagotowaniu wody kocioł odstawić i pozostawić pod przykryciem 10 minut . Po zakończeniu pasteryzacji słoje wyjąć.

Twoje notatki do przepisu: