

Ogórki konserwowe



Autor: **brysska**
Przepisów: 535 Ocena: 16707

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- ogórki gruntowe
- Do każdego słoika:
- 2 słupki marchewki
- 1 gałązka kopru
- 1 ząbek czosnku
- 1 słupek chrzanu
- 1 liść laurowy
- 3 ziele angielskie
- 0,5 łyżeczki gorczycy
- Zalewa:
- 1/2 l octu 10%
- 3 l wody
- 4 łyżki soli
- 8 łyżek cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę i chrzan obieramy, kroimy w słupki, a następnie wkładamy do słoika razem z koprem, czosnkiem, liściem laurowym, zielem angielskim i gorczycą.



- 2 Pozostałe miejsce w słoiku dopełniamy ogórkami.



3 Gotujemy zalewę z octu, wody, soli i cukru.



4 Wystudzoną zalewą zalewamy ogórki.



5 Zakręcone słoiki pasteryzujemy 10 min. Po ugotowaniu słoiki odwracamy do góry dnem do wystygnięcia.



6 Smacznego !!!



7 ;-D



Twoje notatki do przepisu: