

Ogórki małosolne



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4329**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ogórki gruntowne najlepiej małe ok 1 - 1 1/2 kg.
- Marchew 2-3 szt.
- Czosnek 3-4 ząbki
- Chrzan korzeń 1 szt.
- Liście wiśni 8-9 szt.
- Liście chrzanu 2-3 szt.
- Liście dębu 4-5 szt.
- Koper 5-6 szt.
- Liście porzeczki 5-6 szt.
- Cebula 1-2 szt.
- Woda aby zalać cały słoik
- Sól kamienna 1 łyżka na 1 litr wody

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki bardzo dobrze umyć.
Marchew, chrzan, cebulę oraz czosnek obrać.
Liście dokładnie opłukać.
- 2 W dużym słoju na dnie kładziemy ząbki czosnku, kawałki chrzanu, części liści i koper, następnie bardzo ciasno układamy ogórki, między nimi dokładamy kawałki marchewek. Następnie ponownie dokładamy liście, koper i kolejną warstwę ogórków.



- 3 Przygotowujemy wodę, tyle ile będziemy potrzebować. W gorącej wodzie rozpuszczamy sól kamienną w proporcji 1 łyżka na 1 litr wody. Ostudzoną wodą zalewamy ogórki po same brzegi.



- 4 Najlepsze są po 2-3 dniach.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: