

Ogórki małosolne.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25562**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ogórki gruntowe 2,5 kg
- chrzan 12 plasterków
- łydźki kopru
- czosnek 1 główka
- sól 3 łyżki
- woda 2 litry

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki myjemy, odcinamy końcówki i moczymy około 2 godziny, ogórki muszą dobrze napić się wody. Wyparzamy słoje 5 litrowy lub garnek kamienny. Na dno słoja układamy kawałki łydźki kopru i baldach, kilka pokrojonych ząbków czosnku z łuskami i 6 plasterków chrzanu. Na tak przygotowane dno słoja układamy pionowo warstwę ogórków. Na ułożoną warstwę ogórków układamy koper, czosnek i chrzan i układamy ogórki. Jeżeli ułożyliśmy w słoju wszystkie ogórki, to zalewamy je solanką zrobioną z zimnej wody z kranu i soli niejodowanej w stosunku, na litr wody dajemy 20 gram soli (1 duża łyżka). U mnie w 5 litrowym słoju zalałam około 3 litów solanki. Tak przygotowany słoje przykrywamy i odstawiamy aby ogórki się ukisiły. Po 48 godzinach ogórki nadają się do jedzenia, są pyszne.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: