

# Ogórki małosolne po rosyjsku czyli na sucho



Autor: **brysska**  
Przepisów: **539** Ocena: **18954**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- około 1 kg ogórków gruntowych
- kawałek chrzanu
- 3 ząbki czosnku
- kilka gałązek kopru włoskiego
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 łyżeczka gorczycy
- worek foliowy na mrożonki o pojemności 3 l z klipsami

## Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki płuczemy pod bieżącą wodą, osuszamy i odcinamy końce z dwóch stron.



- 2 Chrzan obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Czosnek obieramy i kroimy w plastry. Koper siekamy na mniejsze kawałki.



- 3 Ogórki wkładamy do worka, dodajemy do nich koper, chrzan, czosnek, gorczycę oraz sól.



- 4 Delikatnie potrząsamy workiem tak aby przyprawy i sól dotarły do wszystkich ogórków z każdej strony.



- 5 Tak przygotowane ogórki szczelnie zamykamy (ja zakręciłam worek i spięłam go klipsami) i wkładamy na 4 godziny do lodówki. Po 4 godzinach wyjmujemy ogórki z lodówki i trzymamy je

w dalszym ciągu szczelnie zamknięte jeszcze około 20 godzin.



- 6 Po tym czasie ogórki są gotowe do spożycia, wystarczy jedynie je przepłukać pod wodą i już się nimi możemy zjadać.



- 7 Smacznego !!!





Twoje notatki do przepisu:

