

# Ogórki małosolne z miodem



Autor: **Futka**  
Przepisów: **994** Ocena: **27519**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ogórki gruntowe
- Gałązka kopru
- Kilka ząbków czosnku
- Mały korzeń chrzanu
- PRZYPRAWY:
- ziarna gorczycy białej
- ziarna kolendry
- ziarna czarnego pieprzu
- ziele angielskie
- listki laurowe
- sól morską
- + miód rzepakowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki i koper dokładnie myjemy.

Czosnek i chrzan obieramy, a ten ostatni kroimy w słupki.

Do słoika lub kamionkowego naczynia wkładać dość ciasno umyte ogórki wraz z ząbkami czosnku i chrzanem, dodać koper i przyprawy: ziele angielskie, listki laurowe, gorzycę, kolendrę i ziarna pieprzu (ilość według uznania i upodobań smakowych).

Następnie całość zalewamy roztworem solno - miodowym przygotowanym z przegotowanej i przestudzonej wody - na każdy litr wody dodajemy 1,5 łyżeczki soli i czubatą łyżeczkę miodu.

Odstawiamy w ciepłe miejsce, przykrywamy, a za 3 dni możemy rozkoszować się smakiem małosolnych ogóreczków.

Życzę smacznego! :)

## Twoje notatki do przepisu: