

Ogórki w miodzie



Autor: mek4

Przepisów: 4 Ocena: 145



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ogórki , ok 1 kg.
- Ziele angielskie, po 2szt.do słoiczka
- Pieprz ziarnisty, po 2 szt.do słoiczka
- Czosnek, po 1 ząbku do słoiczka
- Liść laurowy , po 1szt.do słoiczka
- ZALEWA
- cukier, 1 szklanka
- miód ,6 łyżek
- sól, ok. 2 płaskich łyżek
- woda, 4 szklanki
- ocet, 0,5 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać i pokroić w paski.

Mogą też być całe,ale wtedy małe.

Ułożyć je ciasno w słoiku.

- 2 Wodę, ocet, cukier, miód i sól zagotować

Zalać ogórki gorącą zalewą i dobrze zakręcić słoiki.

Pasteryzować 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: