

Pikle w zalewie octowo - musztardowej



Autor: **renka**

Przepisów: 17 Ocena: 954



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ogórki
- ocet, 1 szklanka
- woda, 1 litr
- cukier, 1/2 kg
- sól, 3 płaskie łyżki
- musztarda, 5 łyżeczek
- pieprz, 10 ziarek
- zieleń ang., 6 ziarek
- listek laurowy, 3 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Zalewę zagotować i przestudzić. 2 Ogórki obrać i przekroić na cztery części. 3 Włożyć do słoików i zalać zalewą. (ja pieprz, ziele i listek wkładam po kilka do słoików) 4 Pasteryzować 5 minut

Twoje notatki do przepisu: