



Pyszne ogórki małosolne

Gdy robisz sół lub kamionkę ogórków małosolnych, ułóż najwięksi ogórki, a wyżej mniejsze z odciętymi koniuszkami. Dzięki temu ogórki będą się kisić stopniowo - najszybciej te z wierzchu, po które najpierw sięgamy. Jeśli szukasz dodatki do kiszenia ogórków małosolnych, możesz zrobić na zapas wiązki kopru, chrzanu oraz liści debowych lub z czarnej porzeczki. Owiń je w folię spożywczą i zamroź. Pamiętaj tylko, by nie zamrażać czosnku, bo to mu nie służy.

