



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Ogórki konserwowe

Wybrać nieduże, kształtne i jędrne ogórki

Składniki:

- ogórek , 1 kg
- woda, 3 szkl.
- ocet, 0.25 szkl.
- sól, 3 dag
- ziele angielskie, 10 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- koper, 1 szt.
- chrzan, 1 szt.
- gorczyca, 10 g

Sposób przygotowania:

Ogórki umyć, ułożyć w słojach, dodać koper, grubo strugany korzeń chrzanu, ząbki czosnku i gorczycę. Z wody, octu i przypraw przygotować zalewę, połączyć ją z ogórkami. Słoje wstawić do kotła z gorącą wodą: po zagotowaniu wody kocioł odstawić i pozostawić pod przykryciem 10 min. Po zakończeniu pasteryzacji słoje wyjąć.

