



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

Zalewa do ogórków na zimę

Zalewa do ogórków na zimę

Składniki:

- zimna woda, 5 szkl.
- ocet spirytusowy , 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 5 szt.
- liść bobkowy, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Woda ma być zimna przegotowana. Wszystkie składniki wymieszać. Wlać do słoików z ogórkami i pasteryzować około 10 minut. Do słoika oprócz ogórków wkładać: chrzan-korzeń, cebulę, marchew, czosnek, gorczycę, kminek, koper, liść laurowy, pieprz ziarnisty i ziele angielskie.

