



Tekst i zdjęcie: **Madziuska123** - Kuchcik (56)

Tradycyjne ogórki kwaszone

Idealny dodatek do obiadu ...

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Składniki:

- ziele angielskie, 0 uncja
- liście laurowe, 0 uncja
- woda, 4 l
- sól kuchenna, 4 łyżk.
- czosnek pospolity, 0 uncja
- koper, 0 uncja
- korzeń chrzanu, 0 uncja
- przyprawa do ogórków, 0 uncja
- ogórek , 20 szt.

Sposób przygotowania:

Do dużego naczynia wlewamy 4 l. wody. Wsypujemy sól. Przygotowujemy 4 słoiczki litrowe, na których dno włożymy 1 dużą kalążkę kopru, po 1 lub 2 ząbki czosnku, niewielką ilość przyprawy do ogórków, korzeń chrzanu, dwa ziarenka ziela angielskiego i dwa listki liści laurowych. Następnie wkładamy pionowo po 5 ogórków, tak jak na zdjęciu. Wlewamy do słoiczków roztwór solny czyli zalewę. Dokładnie zakrecamy i czekamy 14 dni aż bd gotowe... ;) A ja życzę smaczneeeeegO .! :*

