



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

Ogórki kiszone w misie "MAXYMILIAN"

Ogórki kiszone w misie "MAXYMILIAN"

Składniki:

- ogórek , 2 kg
- koper, 1 szt.
- czosnek, 1 szt.
- skórka chleba, 1 szt.
- korzeń chrzanu, 1 szt.
- sól, 2 szczypta

Sposób przygotowania:

Ogórki namoczyć w zimnej wodzie na kilka godzin. Po tym czasie przełożyć do misy "Mksymilian". Dodać koper, chrzan, czosnek, skórkę chleba i zalać letnią wodą z solą. Czekać kilka dni.

