



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

Mizeria z ogórków na zimę

Mizeria z ogórków na zimę

Składniki:

- ogórek , 6 kg
- cebula, 1 kg
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- olej słonecznikowy, 1 szkl.
- ocet, 1 szkl.
- sól, 1 szkl.
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ogórki obrać, pokroić w plasterki, posolić, dodać wszystkie składniki, wymieszać. Od razu wkładać do słoików. Zagotować: małe słoiki: 7 minut; duże słoiki: 10 minut.

