

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

OGÓRKI KONSERWOWE

Składniki (ilości na 8 słoików po 300 ml) :

- 1 kg małych ogórków
- 2 litry gorącej wody
- 1 łyżka soli kuchennej
- 1 szklanka octu 10%
- 2 łyżki cukru
- 1 marchewka
- 8 dużych ząbków czosnku
- 8 listków laurowych
- 8 ziarenek ziela angielskiego
- ok. 24 kulki pieprzu (kolorowego lub czarnego)
- duży kawałek korzenia chrzanu
- 1-2 liście chrzanu
- kilka łodyg kopru z baldachami

Przygotowanie:

1. Przygotuj zalewę octową zagotowując w garnku wodę i ocet. Dodaj cukier i sól i gotuj do ich rozpuszczenia.
2. Ogórki dokładnie umyj.
3. Słoiki i zakrętki wyparz i wysusz.
4. W słoiku ułóż ogórki, wciśnij przekrojone na pół ząbki czosnku (1 ząbek na słoik), kawałek chrzanu, koper, kawałek liścia chrzanu, po kilka plasterków marchewki na słoik. Do każdego słoika daj po 1 ziarenku ziela angielskiego, 1 listek laurowy, 2-3 kuleczki pieprzu.
5. Całość zalej gorącą zalewą octową - ma dokładnie przykryć ogórki.
6. Dobrze zakręć słoiki i odwróć je do góry dnem.
7. Słoiki odstaw na minimum 2-3 tygodnie.

SMACZNEGO!

