

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

OGÓRKI KISZONE

Składniki:

- ogórki gruntowe
- czosnek polski
- koper z łodygą
- świeży chrzan
- sól kamienna do przetworów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyj ogórki i ułóż je pionowo w słoikach – muszą być czyste i suche. Obierz czosnek i chrzan, a do każdego litrowego słoja włóż po 3 ząbki czosnku, kawałek chrzanu oraz koper z łodygą.
2. Przygotuj zalewę – zagotuj odpowiednią ilość wody do słoików. Na 1 litr wody- 2 płaskie łyżki soli.
3. Wlej wrzątek do przygotowanych słoików oraz szybko je zakręć. Zalewa do ogórków kiszonych musi całkowicie pokrywać warzywa. Dopilnuj, żeby zakrętka i krawędź w słoikach były suche.
4. Ogórki kiszone w słoikach przykryj kocem i pozostaw na ok. 12 godzin w ciemnym oraz chłodnym miejscu – to zagwarantuje dobre ich zawekowanie.

SMACZNEGO!