Ogórki po staropolsku

30 min

4 os.

300 kcal/os.

ok 3.50 zł/os.

Składniki

- ogórki gruntowe - 1 kg
- czosnek - 2 szt.
- koper - łodyga
- korzeń chrzanu - 1 szt.
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego
- 2 mini papryczki chilli
- ketchup pikantny
- musztarda

Sposób przygotowania

Ogórki umyj i ułóż pionowo w słoiku. Obierz czosnek i chrzan. Włóż je do słoika wraz z umytym koprem, liśćmi chrzanu, liśćmi laurowymi i zielem angielskim.

Przygotuj zalewę: zagotuj wodę z dodatkiem soli (łyżka soli na litr wody). Wlej wrzątek do słoików i zakręć je.

Przykryj przetwory na 12 godzin, a następnie odstaw do chłodnego, ciemnego miejsca.

Lubisz inne smaki? PIkantne: dodaj mini papryczki chilli lub pikantny ketchup. miodowo-musztardowe: dodaj 2 łyżki miodu wielokwiatowego oraz 3 łyżki musztardy. musztardowe: dodaj 5 łyżek musztardy.