

Ogórki kiszone

Składniki:

- 1 kg ogórków gruntowych,
- 1 litr wody,
- 2 łyżki soli,
- 3 liście: winogronowy, dębowy i wiśni,
- 1 ząbek czosnku,
- kawałek chrzanu,
- baldach kopru,
- kilka ziaren pieprzu.



Wykonanie:

Ogórki wymyj dokładnie, by pozbyć się zabrudzeń i delikatnych kolców. Zagotuj wodę z dwoma płaskimi łyżeczkami soli. Wyparz słoik i nakrętkę. Na dnie naczynia połóż liść winogrona i liść wiśni. Następnie układaj ciasno ogórki w słoiku, gdzieniegdzie dokładając chrzan i czosnek. Dodaj kilka ziaren pieprzu, koper, a wierzch przykryj liściem dębowym. Zalej całość wrzątkiem z solą. Zamknij słoik i odstaw w ciemne miejsce.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!