

---

# Ogórki małosolne 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 37547 razy.

Na 1 litr wody 1 łyżka stołowa soli (zwykła sol, nigdy nie używaj morskiej, czy tym podobnej)

Czosnek - kilka ząbków przekrojonych na pół

kawałek chrzanu

koper, najważniejsze są w tym kwiatostany (to jest to na koncu łodygi, po drugiej stronie od korzenia)

dwa liście czarnej porzeczki

ogórki (do smaku :))

Kiedy zalejesz ogórki solanką, to możesz zacząć je jeść już po 2-3 dniach. Nie trzymaj ich na słońcu bo pojawia się na nich pleśń.

From: "Wacek" <wacek@infomix.se>

Mozna dodać liście cebuli, ogórki są twardsze, moja babcia mówiła jedniejsze, dużo czosnku, chrzan, koper trochę gorczyca ją dodaje po liściu porzeczki, cebuli. A ogólnie rzecz biorąc im więcej kopru i czosnku tym ogórki mają więcej aromatu małosolnego

Smacznego

From: "Jolanta Pius" <pius111@friko.onet.pl>

---

Witam OGURKI PALCE LIZAĆ BARDZO DOBRE PO 4 DNIACH POZDRAWIAM

Nadesłał(a): JAREK <palaj@op.pl> 2006-06-14 11:06:42

okej przepis!

Nadesłał(a): Basia <nmw@op.pl> 2006-06-26 14:06:57

Dziś robie właśnie ogórki małosolne, skorzystam z tego przepisu :), ale wydaje się OKa, w porządku mój żołądek, pozdrawiam

Nadesłał(a): Asik 2006-07-03 10:07:25

Spróbuję zrobić jutro a o efektach powiadomię.

Nadesłał(a): Jerzed <jerzed@o2.pl> 2006-07-05 22:07:12

Wczoraj wypróbowałam przepis. Z niecierpliwością cię czekam na efekty! Dam znać niebawem.

Nadesłał(a): collynka <colly.mm@wp.pl> 2006-07-09 19:07:27

Za 3 dni powiadomię czy się udało ;)

Nadesłał(a): KonKor <concore@wp.pl> 2006-07-10 14:07:41

Chcę żonie zrobić niespodziankę i sam zrobić takie ogórki i mam pytanie: czy zamiast chrzanu mogą być liście chrzanowe?

Z góry dziękuję za odpowiedź.

Nadesłał(a): Nestor <nestor42@o2.pl> 2006-07-13 12:07:14

moja mama nie przekroiła czosnku na pół:(

Nadesłał(a): michalek 2006-07-14 20:07:16

czy woda musi być gotowana ?

Nadesłał(a): GROSS <jan-gross@t-online.de> 2006-07-15 19:07:39

a w morde.... a jak je otem jeść?? zał wyciągać

Nadesłał(a):

właśnie robie solankę. w srode impreza, wiec powinny być gotowe. mam nadzieję, że zrobię furorę na emigracji:) wódka + małosolny=bedzie ok

Nadesłał(a): karl 2006-07-29 01:07:48

właśnie załalem woda, zobaczymy za 3-4 dni. dzięki

Nadesłał(a): lysy <marcinsadowski@web.de> 2006-07-31 20:07:36

---

mniam mniam :)  
Nadesłał(a):piter 2006-08-11 08:08:01

Zobaczy Się  
nie wiem tylko czy czegoś nie pomiñołem(ogórki\_ :)  
Nadesłał(a):Alecki <a.janiuk@op.pl> 2006-08-18 19:08:29

dzięki za informacje o ogórkach,ale ja mam pytanie:czy woda ma być przegotowana czy z kranu? dzięki za odpowiedz :)

Nadesłał(a):A N I A 2006-08-19 10:08:29

koniecznie przegotowana i wystudzona  
Nadesłał(a):gosia <cz@wp.pl> 2006-08-19 12:08:58

Super małososne po 3-dniach

Nadesłał(a): 2006-08-20 22:08:36

Nierobilem ogorkow chyba ze dwadziescia lat.Kupilem ladny sloik (\$15) 20 ogorkow za \$12 zrobilem prawie wszystko wedlug powyzzszego przepisu ( ostudzona przegotowana woda,pieprz,czosnek,sol,koper (aczkolwiek zielony a nie przerosniety)+liscie laurowe.Po doslownie dwoch dniach wszystkie mi KURWA!! skisly ,zplesinialy,i poprostu sie rozje...ly

Nadesłał(a):marek b <xomox@verizon.net> 2006-08-30 05:08:13

Zapomnialem sie zapytac? co poszlo zle?  
Nadesłał(a):marek b <xomox@verizon.net> 2006-08-30 05:08:31

W sumie zrobilem wedlug przepisu. Z drobnymi modyfikacjami. Woda byla goraca (nie wrzatek - ale goraca), soli kopiata tyzka na litr, dodalem liscie chrzanu, korzeń chrzanu, czosnek (cała duża główka - oczywiście obrana i przekrojona), liście dębowe (z 5 sztuk). Zalałem wieczorem i na rano ogórki były gotowe. :) I tak już z trzy razy. :))))))))))

Nadesłał(a):W 2006-09-07 21:09:42

Oczywiście jeszcze koper.  
Nadesłał(a):W 2006-09-07 21:09:04

mareczku wiesz co poszlo zle? kupiles porabane ogorki! bylo w nich wiecej nawozu niz ustawa przewiduje^^ wlasnie robie ogorki malosolne (jak co roku) i sie zastanawiam czy i tym razem bede wylewala gnojowe z kamionki...niestety w belinie (a ty tez nie mieszkasz w polsce)ciezko jest dostac "zdrowe" ogory, liscie chrzanu czy wisni dostaniesz tylko "po znajomosci"...czyli bedzie pewnie znowu gnojowa^^--> czyli zapisuje sie do twojego klubu ;o)

Nadesłał(a):yk 2006-09-09 15:09:35

No wlasnie , pierwszy raz robie ogorki, udalo mi sie kupic na Tureckim Bazarze, tylko mam problem z chrzanem, aledwaliscie udalomi sie znalezc!!

za 4dni powiadomie was , jaksmakuja  
Nadesłał(a):andre <andre\_kuba@yahoo.de> 2006-09-12 20:09:28

Jaka ma być ta woda gotowana gorąca czy zimna.  
Proszę o szybką odpowiedz....  
Nadesłał(a):