
Ogórki konserwowe (zalewa)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 15121 razy.

WODA: 2,5 l

OCET: 0,5 l

CUKIER: 13 dkg

SÓL: 8 dkg

GORCZYCA:

KOPER: (zielony)

CZOSNEK: 1 ząbek

CHRZAN: 1 kawałek

Przyprawy włożyć do słoika. Zalewę zagotować, zalać ogórki i gotować słoik do zmiany koloru ogorków.

From: Helena Matuszewska

czy ktos dodaje do ogorkow takie przyprawy jak bazylia albo estragon???????

Nadesłał(a): 2006-07-10 10:07:38

ja dodaje imbir, goździki

Nadesłał(a): agata <marlena@wp.pl> 2006-07-15 16:07:08

na jaką ilość ogórek jest ten przepis?

Nadesłał(a):

czy zalewa się gorącą zalewą ogórki, czy czekać aż przestygnie

Nadesłał(a):

ja zalewam gorącym roztworem i jest ok-chyba szybciej się kiszą

Nadesłał(a): wioletta 2006-08-14 19:08:36

o lol - nie wytrzymam - te, Wioletta, a od kiedy to ogórki konserwowe się kisi?? ;/ bo ja od kiedy pamiętam to je się PASTERYZUJE!! od kiedy pamiętam ;p fajnie brzmi z racji, że mam 19 lat :) wiem, że chodzi Ci o kiszzone ale temat na tej stronie to OGÓRKI

KONSERWOWE ;P pozdrawiam i życzę smacznego :) ech...

Nadesłał(a): mareczek <mareczek2006@o2.pl> 2007-07-29 14:07:01

refresh.zagląda tu ktoś jeszcze?

Nadesłał(a): ukli 2011-08-06 12:08:15

ale babol:-)

Nadesłał(a): 2011-08-08 21:08:24