
Ogórki w zalewie musztardowej

Dodano: 2004-08-30 10:06:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 23260 razy.

·3 kg ogórków

ZALEWA

·5 szkl wody

· $\frac{3}{4}$ szkl octu

·1 szkl cukru

·2 łyżki soli

·5 łyżek ostrej musztardy (np.kozacka)

·ziele angielskie

·liście laurowe

·pieprz mielony

·pieprz cały

Ogórki obrać ze skórki i pociąć na paski (tak jak na pokle)lub w kostkę

Do słoików włożyć po 2 listki laurowe, po 3 ziarenka ziela angielskiego i pieprzu całego, i 1 łyżeczkę płaską pieprzu mielonego oraz ogórki. Zalać gorącą zalewą. Pasteryzować 10 minut po czym ustawić je do góry dnem.

Nadesłał: mika <>

Podobno one są pyszne.! A ile to musze stac zeby było kornisony.?

Nadesłał(a):Olusia 2008-08-23 14:08:02

przynajmniej 2 tygodnie

Nadesłał(a):Kasia 2008-08-23 16:08:57