

---

# Ogórki w zalewie musztardowej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 23306 razy.

&middot;3 kg ogórków

ZALEWA

&middot;5 szkl wody

&middot; $\frac{3}{4}$  szkl octu

&middot;1 szkl cukru

&middot;2 łyżki soli

&middot;5 łyżek ostrej musztardy ( np.kozacka)

&middot;ziele angielskie

&middot;liście laurowe

&middot;pieprz mielony

&middot;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