
Sałatka z ogórków

Dodano: 2005-03-11 13:30:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 16710 razy.

1 szkl.octu
4 szkl.wody
1 szkl.cukru
1 łyżeczka czubata soli

Ogórki w skórce kroimy na plastry.Do słoików ziele angielskie gorczyca i koper.Zalewamy zimną zalewą,wekujemy od zagotowania 1 min.

Nadesłał: MS <>

nareszcie kompletny przepis z podaniem ilości wody!!!

Nadesłał(a):

warto jeszcze podać jaki ocet -czy 6% czy 10%

Nadesłał(a):wieslaw <wieg@o2.pl> 2005-08-27 20:08:11

moim zdaniem to pokrojone ogórki trochę posolić i na parę minut zostawić a potem odcisnąć

Nadesłał(a):zuzanna 55 2005-08-29 21:08:13

Rewelacyjny przepis - dokładne proporcje zalewy a ogorkow dodac wg zyczenia. Do smaku

Nadesłał(a):Jan Winnicki <pantuniestal@tlen.pl> 2005-08-30 19:08:52

ja dodaje jeszcze cebule, papryke czerwona lub/i zolta, kilka lyzeczek kurkumy, gotuje razem z woda i octem, dodaje ziele angielskie, lisc lauowy i tak zagotowana marynata zalewam ogorki, nie musza byc przykryte zalewa, bo i tak wypuszcza sok. na noc zostawiam w marynacie a pozniej do sloikow i wekuje:)

Nadesłał(a):kasiahun <kasiahun@tlen.pl> 2005-09-22 10:09:24

Robilem - doskonała, delikatna. PYSZNA

Nadesłał(a):Jacek G. Maj <jacek@maj.ca> 2005-09-25 07:09:56

Do tej zalewy brakuje mi podanej ilości ogórków i jaki % octu?

Nadesłał(a): <allt@tlen.pl> 2006-07-30 18:07:19

a ile ma być tych ogórków

Nadesłał(a): 2006-08-21 07:08:49