

Ogórki w musztardzie

Dodano: 2005-03-11 13:45:58

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 75593 razy.

4 szkl wody
1 szkl. octu
1,5 szkl. cukru
3 łyżki soli
5 dużych łyżek musztardy stołowej
pieprz mielony, ziele angielskie, 2 rozkruszone liście laurowe

Zagotować zalewę. Ogorki obrać i pokroić na ćwiartki. Zalewać gorącą zalewą i wekować około 4 min.

Nadesłał: MS <>

Te ogórki są pyszne.

Nadesłał(a): aneta 2005-09-02 13:09:14

TE OGÓRKI SAZAWALISTE

Nadesłał(a): 2005-09-06 22:09:57

ogóreczki jak marzenie! po prustu super!

Nadesłał(a): lolka 2005-09-11 13:09:43

a ile tych ogorków na ten przepis

Nadesłał(a): pyra 2006-07-15 22:07:34

Zalewy wystarcza na ok. 9 słoików po majonezie czyli raczej małych. Ja nie obieram ogórków, układam w słoikach jak najmniejsze ogórki i potem smakują bosko ze skórkami. Pozdrawiam.

Nadesłał(a):

a po jakim czasie sa juz dobre??? Pozdr.

Nadesłał(a): KTM 2006-07-22 20:07:36

mój przepis na ogórki w musztrdzie: 1 litr wody, 2 łyżki soli, szklanka cukru, 3/4 szklanki octu, 5 łyżeczek musztardy. Do tego ziele angielskie 3 ziarna, pieprz czarny 5 ziaren. łyżeczka gorczycy. 1 liść laurowy, ząbek czosnku, koper, chrzan można dodać również 2 łyżeczki gotowych przpraw do ogórków - naprawdę super.

Nadesłał(a): mariusz <m11@anek.op.pl> 2006-08-12 13:08:00

ogory sa smaczne ale ja robie wg takiego oto przepisu: 3 kg ogorkow, 3 szklanki octu 10%, 15 szklanek wody, 4,5 szklanki cukru, 3 łyżeczki soli, 15 łyżek musztardy, 1,5 łyżeczki ziela angielskiego, 1,5 pieprzu prawdziwego...ogorki kroje w osemki razem ze skorka, zalewe zagotowuje...polecam...smacznego..pozdrawiam

Nadesłał(a): Sylwia z Sosnowca 2006-08-24 13:08:00

przepis super, ogórki rewelacja, raj dla podniebienia...!

Nadesłał(a): kaate82 <kate.jalowiec@yahoo.pl> 2006-08-28 11:08:45

a najlepszy przepis to: 4 litry wody, 1 litr octu, 2/3 szklanki soli, 1 kg cukru, 4 musztardy chrzanowe. Do słoików dać 3 ziarenka pieprzu, 2 ziarenka ziela ang. pol listka liścia laur., 5 plasterków marchwii, 1 plasterek cebuli, 1 mały ząbek czosnku, 1 mały baldachim kopru suchego, ok. 60 ziarenek gorczycy i ogorki w całości -/najlepsze są korniszony/. Zalać to gorącą zalewą i pasteryzować około 15 minut. Naprawdę są SUPER !!! Porcja ta wystarcza na 16 słoików litrowych.

Nadesłał(a): Goska <Goska70@poczta.fm> 2006-09-18 22:09:49

UWAGA, UWAGA, UWAGA !!! Ciąg dalszy poprzedniego przepisu. Zapomniałam że należy dodać jeszcze mały kawaleczek chrzanu !!!

Nadesłał(a): Goska <Goska70@poczta.fm> 2006-09-18 22:09:42

mniam mniam mniam

Nadesłał(a):

mniam mniam mniam..

Nadesłał(a): Agatka 2008-08-23 14:08:49

Są straszne !!! ;/ Ten przepis jest niedobry :P

Chciałam zrobić inny przepis ale mówię zrobię jeden słoik na spróbowanie i ohyda ;/

NIE RÓBCIE !!!

Nadesłał(a): Ewa 2009-07-29 19:07:53

Ewa, co jest nie tak z nimi?

Nadesłał(a): Kucharek 2009-07-29 21:07:56

a ja właśnie dzisiaj zabiorę się do pracy. już czuję jakie będą pyszne.

Nadesłał(a): barbi 2009-07-31 07:07:00

Ogórki super robie od pary lat !!!

Nadesłał(a): Bożena <bozpop@vp.pl> 2009-08-10 20:08:29

psychota

Nadesłał(a):arturb15 2009-08-26 20:08:37

SuPeR:*.~*.~*.~*

Nadesłał(a)::D Koteczek :D <DAgmara19950@buziaczek.pl> 2009-08-27 19:08:52

sa dobre.tylko zastosowac trzeba odpowiednia proporcje skladnikow.

Nadesłał(a): 2010-08-10 21:08:33

Jak myślicie ile trzeba tego wszystkiego zeby zrobic jeden stoik

Nadesłał(a):kika <kika450@onet.pl> 2011-08-12 14:08:56

Na imprezie litrowy sloiki zniknal w 5 min.najlepsze jakie jadlam.dziekuje za przepis

Nadesłał(a):banana 2011-08-21 22:08:45