
Ogórki słodko-kwaśne (plastry)

Dodano: 2006-07-17 13:26:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 21473 razy.

Na zalewę:

1 litr wody
10 łyżek octu
3 łyżeczki soli
8 łyżeczek cukru

Natomiast już obliczyłam składniki na 5 litrów wody:

5 litrów wody
400 ml octu
15 łyżeczek soli
1 szklanka i trochę cukru

Przyprawy:

koper, por (po kawałku do słoja) gorczyca, liść laurowy, ziarno pieprzu

Zalewę zagotować z przyprawami i zalać ogórki w słojach. Zagotować słoje.

Tą zalewę używam do sałatek wielowarzywnych, ogórków całych i plastrów, papryki, a nawet do buraczków w kawałkach. Kto lubi bardziej ostre warzywka, może dodać pół litra octu zamiast 400ml.

Mnie i mojej rodzinie przetwory w tej zalewie bardzo smakują.

Nadesłał: <wiktoria53@gazeta.pl>

Zalewę zagotować z przyprawami czyli gorczycą, liściem laurowym i pieprzem. A koper i por surowy do słoika tak. Bo tak to rozumiem !!!!!!!!!!!

Nadesłał (a): Ancik <ancik21@interia.pl> 2008-08-20 08:08:02

Wszystkie przyprawy wrzucić do zalewy i zagotować. Por pokroić i wrzucić tyle ile nam potrzeba licząc kawałek na słoik.

Nadesłał (a): <wiktoria53@gazeta.pl> 2008-08-29 14:08:38