
Ogorki pikle

Dodano: 2007-06-03 13:11:44

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 42012 razy.

Znalazlam za to przepis na pikle;-)))

4 kg ogorkow

litr wody (mozna dac troszke wiecej wody)

szklana octu (10%)

5 lyzek soli

5-6 lyzek cukru

gorczyca, ziele angielskie

Ogorki obrac, przekroic na pol, wydrzyc gniazda nasienne i jeszcze raz na pol;-) Nastpnie zasypac sola i zostawic na noc. Rankiem ogoreczki odcedzic, poukladac w sloikach, wrzucic 2-3 ziarenka ziela i zalac goraca zalewa (woda, ocet, cukier, gorczyca), zakrecic i pasteryzowac pol godzinki.

Pikle robi sie z nieladnych ogorkow, takich, kotre nie nadaja sie do kiszenia, duzych, bardzo dojrzalych, moga byc nawet zolte.

Pozdrawiam,

Nadesłal: AW <>

Te , niezle...

Nadesłal(a):Lodziki 2009-08-25 14:08:38

fantastyczny przepis i pomyslowy !!!

Nadesłal(a): 2011-08-28 15:08:10