
Ogórki w zalewie musztardowej 2

Dodano: 2007-06-03 15:50:45

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3217 razy.

1 i 1/2 szklanki cukru
1 litr wody
1 szklanka octu
5 łyżek (płaskich) soli
5 łyżek musztardy stołowej (może być też inna)
10 ziarenek ziela angielskiego
kilka listków laurowych

To waszystko zagotować .

Ogorków ok 3 kg. Nigdy nie ważyłam.

Ogórki wielkości 8-10 cm obrać , przekroić wzdłuż na 4 części, ułożyć pionowo w słoikach takich od dżemu, albo trochę większych, zalać lekko ciepłą zalewą i zakręcić .

Zawekować słoiczki gotując 5 minut.

Najlepsze są ogórki typowo gruntowe to tak gdzieś około 2-giej połowy czerwca.

Do spożycia dobre po 4 - 5 dniach.

Nadesłał: AW <>