

---

# Ogórki musztardowe, po polsku

Dodano: 2007-06-03 15:55:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3713 razy.

8-10 średnich ogórków

sól

2 1/2 - 3 l octu

3/4 l wody

450 g cukru

1 łyżka stołowa utartego chrzanu

1-2 łyżek stołowych gorczycy (ziarna)

10 ziaren pieprzu

2 małe czerwone peperoni

estragon

koperek

Ogórki umyć i osuszyć (scierczką).

Oceł, woda i przyprawy zagotować i zalać tym ogórki (gorącym). Pozostawić na 24h pod przykryciem.

Potem trochę nieściśle. Ja bym to zlał, ogórki do słoika, przegotować zalewę, zalać tym ogórki jeszcze raz, zamknąć słoik i zapasteryzować. Ale to mój dodatek.

Nadesłał: AW <>

---

Czy aby nie przesada z tą ilością octu? 3 litry na 3/4 litra wody?

Nadesłał(a):Mysza 2011-08-05 09:08:31

Podejrzewam, że miało być 3-4 litra wody.

Nadesłał(a):Ojciec Mzimu 2013-04-16 10:04:25