Ogórki po kaszubsku

Dodano: 2007-06-03 16:05:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 6887 razy.

5 kg ogórków ze skórką
1 kg cebuli
0,5 l octu 6%
0,5 kg cukru
3 torebki pieprzu ziołowego
garść soli

Namoczyć ogórki w zimnej wodzie na kilka a nawet kilkanaście godzin. Najlepsze są małe ogórki.

Ogórki pokroić w plasterki około 1 cm, cebulę pokroić w półtalarki.
Resztę wymieszać i zalać ogórki z cebulą i zostawić na 12 godzin. Nałożyć do słoików ze zrobiona zalewą i pasteryzować 15-20 minut.

Nadesłał: AW <>