

ogórki kiszone

Przepis dodany przez użytkownika monikof

szybki przepis na kiszenie ogórków

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zielone ogórki gruntowe - wg uznania
- sól - 2 łyżka(i)
- woda - 1 l
- czosnek - 2
- koper - 1 szt.
- liść wiśni - 1-2 szt.
- liść lub kawałek chrzanu -

Przydatne akcesoria:

weki

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagotować wodę z solą (2 łyżki soli na litr wody). W tym czasie umyć ogórki. Do słoika na dno włożyć 1 koper i poukładać ogórki, dodać 2 ząbki czosnku, chrzan i liść wiśni. Zalać gorącą wodą z solą. W zależności od liczby słoików czynność powtórzyć. Zamknąć weki i odstawić na parę dni- będą małosolne lub na dłużej- kiszone.

