

Ogórki kiszone, 48 godzinne.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1872** Ocena: **30340**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ogórek gruntowy 2 kg
- łodygi kopru z baldachem
- czosnek świeży połowa dużej główki
- chrzan kawałek 10 cm
- Sól
- Woda

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki myjemy w zimnej bieżącej wodzie. ucinamy końcówki.



- 2 Garnek kamienny parzymy w gorącej wodzie. Ogórki moczymy 2-3 godziny w zimnej wodzie. Na dno garnka układamy warstwę kopru, 2-3 ząbki czosnku z łuskami, czosnku nie obieramy, kroimy nawet łodygę. Chrzan obieramy ze skórki i kroimy na kawałki. Dodajemy chrzan na dno garnka.



- 3 Układamy warstwę ogórków i tak układamy warstwy do wyczerpania się ogórków.



- 4 Zalewamy solanką do zakrycia ogórków. Ilość soli morskiej na 1 litr wody to 1 łyżka stołowa. Tak zalane ogórki w kamiennym garnku przykrywamy talerzem i ustawiamy garnek w temperaturze pokojowej 22-24 stopnie Celsjusza.



- 5 Po okresie 48 godzin możemy je konsumować. Możemy po 48 godzinach wstawić garnek z

ogórkami do lodówki.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: