

Ogórki po żydowsku



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **8155**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 4,5 kg. dużych ogórków
- garść soli
- 2-3 cebule
- 2-3 marchewki
- gałązki selera
- ZALEWA 1,5 szkl. octu
- 5 szkl. wody
- 2 łyżeczki soli
- 1 szkl. cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać i pokroić na cienkie paski. Zasypać solą i odstawić na 15 minut.
- 2 Marchew i cebulę obrać i pokroić w krążki. Powkładać na dno słoików. Następnie powkładać ogórki i gałązkę selera.
- 3 Składniki na zalewę zagotować i zalać nią ogórki. Słoiki pasteryzować przez 5 minut, wyjąć i odwrócić do góry dnem. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: