

Ogórki po żydowsku na zimę



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 19265

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Na 7-8 słoików:
- 4 kg ogórków
- 1 pęczek zielonego kopru
- 1 pęczek liści selera
- 1 pęczek natki pietruszki
- 2 marchewki
- 1 duża cebula
- Zalewa:
- 1 szkl. cukru
- 5 szkl. wody
- 1 szkl. octu
- 2 łyżki soli
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka liści laurowych
- kilka ziaren pieprzu
- 2 łyżeczki gorczycy

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obieramy.



- 2 Kroimy wzdłuż na ćwiartki, ale nie do końca.



- 3 Na dno słoików wkładamy, zielony koper, natkę pietruszki, liście selera tak po gałązce. Do słoików wkładamy ogórki.



- 4 Na wierzch wkładamy po 2-3 plasterki marchewki i po 1 plasterze cebuli.



- 5 Składniki zalewy dokładnie mieszamy, doprowadzamy do wrzenia.



6 Gorąca zalewą, zalewamy słoiki z ogórkami.



7 Słoiki zakręcamy.



8 Pasteryzujemy po około 10 minut.



9 Po ugotowaniu słoiki odwracamy do góry dnem do ostygnięcia.



10 Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: