

ogórki w zalewie musztardowej



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **4139**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ogórki, 3 kg
- ziele angielskie
- liście laurowe
- pieprz czarny w ziarnach
- pieprz czarny mielony
- gorczyca
- woda, 5 szklanek
- ocet, 3/4 szklanki
- cukier, szklanka
- sól, 2 łyżki
- ostra musztarda, 5 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obieramy ze skórki i kroimy na ćwiartki. Do słoików wkładamy po dwa listki laurowe, po trzy ziarenka ziela angielskiego i pieprzu oraz 1 płaską łyżeczką pieprzu mielonego i ogórki. Pozostałe składniki zagotowujemy i zalewamy ogórki gorącą zalewą. Pasteryzujemy 10 minut i gorące ustawiamy do góry dnem.

Twoje notatki do przepisu: