

Ogórki z rodzynekami:

Autor: **helenapon**Przepisów: **539** Ocena: **5188**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 kg małych ogórków
- 2 czubate łyżki soli
- Zalewa:
 - 1 kg cukru
 - 1/2 litra octu 10%
 - 1,5 szklanki wody
- Przyprawy do każdego słoiczka:
 - 15 rodzynek
 - 8 kulek czarnego pieprzu
 - 1 ząbek czosnku
 - 1 baldach kopru

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki umyć, każdy przekroić na dwie części .
Zasypać solą. Wymieszać i odstawić na 2 godziny.
Następnie zlać wytworzony sok.

Składniki zalewy zagotować.

Pokrojone ogórki ciasno układać w słoiczkach. Zalać zalewą.

Pasteryzować 8-10 minut.

Po wyjęciu - odwrócić do góry dnem.

Twoje notatki do przepisu: