

Przecier ogórkowy



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **539** Ocena: **7392**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 5 kilo ogórków
- 2 łyżki soli
- 2 pęczki koperku
- Czosnek około dwóch główek

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki trzemy na grubych oczkach
Koperek siekamy
sypiemy solą
Wszystko mieszamy.

Do każdego słoiczka wrzucamy przekrojony ząbek czosnku.
Dodajemy przecier- nie do pełna.
Sok , który wytrącił się z masy też dodajemy do każdego słoiczka.

Słoiki zakręcamy.
Nie pasteryzujemy !
Od razu wyносimy w ciemne miejsce.
Z podanych składników wyszło 24 słoiczki.



Twoje notatki do przepisu: