

# Przecier ogórkowy



Autor: **POMPOLINA**  
Przepisów: **123** Ocena: **3961**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- ogórki gruntowe (mogą być duże przerośnięte)
- sól
- korzeń chrzanu
- czosnek
- KOPER
- gorczyca

## Sposób przygotowania:

- 1 ogórki dobrze opłukać i zetrzeć na tarce jarzynowej (ja ogórków nie obieram ze skórki)
- 2 starte ogórki zasypać solą (nie podaje proporcji gdyż robie zawsze na oko do smaku) i pozostawić na 1 godzinę żeby puściły sok
- 3 do każdego słoiczka wkładam ząbek czosnku, kawałek korzenia chrzanu, poł łyżeczki gorczycy i kwiat kopru.
- 4 przetarte ogórki wraz z sokiem wkładam do słoików i dobrze zakrecam.
- 5 przecier ukisi się sam po kilku dniach. U mnie takie słoiki przetrzymują całą zimę.
- 6 SMACZNEGO:)

## Twoje notatki do przepisu: