

Przecier z ogórków



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2469**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Ogórki - ilość zależy od nas
- Koperek - kilka gałązek
- Świeży chrzan - po małym kawałku do słoiczka
- Liść laurowy - tyle sztuk ile słoiczków
- Pieprz ziarnisty - po 5 szt. do 1 słoiczka
- Czosnek - tyle ząbków ile słoiczków
- Sól - 2 łyżki na 1 litr wody

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki razem ze skórą ścieramy na tarce o grubych oczkach (lub w malakserze). W garnku zagotowujemy wodę z solą - na 1 litr wody 2 płaskie łyżki soli. Do słoiczków (u mnie o pojemności 400g) nakładamy starte ogórki, lekko je uciskając. Na górę dajemy po 1 ząbku czosnku, 1 liściu laurowym, małym kawałku obranego chrzanu, 5 ziarenek pieprzu i małej łodydze kopru. Zalewamy niewielką ilością wody z solą, zakręcamy i odstawiamy na półkę do piwnicy. Nie pasteryzujemy.

Z około 2 kg wyszło mi 14 słoiczków.

Twoje notatki do przepisu: