

OGÓRKI MAŁOSOLNE

4 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

1 kg / ogórków
2 kwiaty / kopru
1 korzeń / chrzanu
2 liście / chrzanu
4 ząbki / czosnku
4 liście / laurowe
6 ziaren / ziela angielskiego
1 l / wody
1 łyżka / soli

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Do przygotowania ogórków małosolnych używamy świeżych, małych ogórków.

Ogórki, koper i liście chrzanu dokładnie myjemy. Korzeń chrzanu i czosnek obieramy. Używamy mały kawałek korzenia chrzanu. A każdy ząbek czosnku kroimy na pół.

W litrze wody rozpuszczamy łyżkę soli.

W słoju na dnie układamy jeden kwiat kopru, jeden liść chrzanu, dwa ząbki czosnku i kawałek korzenia chrzanu. Dodajemy dwa liście laurowe i trzy ziela angielskie. Następnie układamy ogórki układając je w pionie. Na wierzch ogórków ponownie układamy kwiat kopru, liść chrzanu, czosnek, korzeń chrzanu i resztę ziela angielskiego i liścia laurowego. Całość zalewamy wodą z solą, aby wszystko było przykryte. Tak przygotowane ogórki przygrywamy talerzem, gazą lub zamykamy słoik i odstawiamy w ciepłe miejsce na min 2 dni.

LISTA ZAKUPÓW

1 kg ogórków

Kwiat kopru

Chrzan

Czosnek