

ANIA STARMACH

Ogórki małosolne

Co kupić?

- 2kg ogórków
- 2.5l wody
- 8 gałązek kopru
- 8 ząbków czosnku
- 3 liście laurowe
- 3 łyżki soli

Jak przygotować?

1. Wodę zagotuj z solą, tak, aby sól się rozpuściła.
2. Wodę ostudź, powinna być letnia.
3. Ogórki umyj, ząbki czosnku obierz i przekrój na połówki.
4. Na dnie glinianego naczynia ułóż kilka gałązek kopru i cztery ząbki czosnku.
5. Na koprze ułóż umyte ogórki, przykryj je pozostałym koprem. Dodaj pozostałe cztery ząbki czosnku i liście laurowe. Całość zalej wodą.
6. Naczynie przykryj talerzykiem.
7. Ogórki gotowe są już po 24 godzinach, najlepiej smakują jednak po 3 dniach!