

Ogórki małosolne

Składniki:

- 1 kg ogórków gruntowych
- sól gruboziarnista
(na 1 litr wody, jedna łyżeczka soli)
- pęczek kopru z liśćmi chrzanu
- 2 łyżeczki gorczycy
- 2 łyżeczki ziaren czarnego pieprzu
- 2 łyżeczki czerwonego pieprzu
- 5 ząbków czosnku



Składniki:

- Ogórki dokładnie umyć, czosnek obrać i pokroić na mniejsze kawałki.
- Ułożyć ogórki w słoiku. Dodać czosnek, pieprz czarny, pieprz czerwony i gorczycę.
- Wodę zagotować w garnku wraz z solą.
- Zalać ogórki gorącą wodą. Zakręć słoik i poczekać kilka godzin.