



przepisy.pl

Domowe ogórki małosolne i kiszone

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- ogórki gruntowe, nieduże - 2 kilogramy
- kilka gałązek kopru do ogórków - 1 sztuka
- obrany korzeń chrzanu - 1 sztuka
- ziele angielskie - 6 ziaren
- czosnek - 1 sztuka
- listek laurowy - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ogórki dobrze umyć w zimnej wodzie, niech sobie w niej poleżą pół godziny. Słój lub słoiki dobrze umyć i wyparzyć.
2. Na dno słoja ułożyć gałązki kopru, 4 rozkrojone, większe ząbki czosnku, dwa kawałki obranego i przekrojonego na pół chrzanu wielkości palca :) Dałem takie porównanie, bo nie wiem jak tutaj określić wielkość. :) Dodajemy ziele angielskie oraz liście laurowe.
3. Do 2 litrów lekko ciepłej wody dodajemy 2 łyżki soli i dokładnie w niej ją rozpuszczamy mieszając. Tak gotową zalewą zalewamy nasze ogórki.
4. Jeśli postoją parę dni będą małosolne. Jeśli sporo dłużej zrobią się kiszone. PSYCHOTA! :)

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl