

Ogóreczki małosolne

Przepis dodany przez użytkownika domciak

moje ulubione ogórki :)

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ogórki - jędrne, średniej wielkości -
- sól - proporcja 4,5 dag na 1 litr wody -
- woda przegotowana -
- koper - całe łodygi z baldachami -

Przydatne akcesoria:

słoiki

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Ogórki umyc przebrać, dużym ściąć piętki. Przygotować naczynie, najlepiej kamionkowy garnek, który trzeba wyparzyć. Nastawić wodę z solą, zagotować - ok. 3 litrów
- 2.** 2. Ogórki ułożyć w garnku z łodygami kopru - im więcej, tym bardziej aromatyczne są małosolne. Zalać ciepłą, przegotowaną wodą, przykryć talerzykiem. Ogórki powinny być przykryte w całości zalewą. Na wierzchu talerzyka ułożyć jakiś ciężar, by ogórki nie wypłynęły - moja mama używa wyparzonego kamienia.
- 3.** 3. Po 2 -3 dniach stania w chłodniejszym miejscu ogórki są gotowe.