



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

MIODOWE OGÓRKI

Składniki:

- 1,5 kg ogórków
- 2-3 marchewki
- kilka gałązek kopru

zalewa:

- 1 szklanka octu 10%
- 4 szklanki wody
- 30 dkg cukru
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka soli, ziarenka ziela angielskiego i gorczycy



Ogórki myjemy i kroimy na grube plastry, małe na połowę. Marchewkę również myjemy, obieramy i kroimy w plastry, ale cieńsze. Do słoika wrzucamy pokrojone ogórki, kilka plasterków marchewki i gałązkę kopru lub sam baldachim. Składniki na zalewę zagotowujemy. Gorącą zalewamy wypełnione warzywami słoiki i zakręcamy. Pasteryzujemy 10 minut w temperaturze 85 stopni C.

Smacznego!

Krok po kroku znajdziesz na blogu: <https://danka.edu.pl>