




## Ogórki kiszone

 Wafelek2601

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

ogórki - 2 kg  
czosnek - 5 ząbek  
chrzan (kawałek) - 6 szt.  
koper (gałązki) - 5 szt.

sól - 7 łyżka  
woda - 1 + 1/2 litr  
liść laurowy - 4 szt.  
ziele angielskie - 6 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ogórki dokładnie umyć. Chrzan i czosnek obrać, umyć wraz z koprem. Do słoika wkładać ogórki, przekładać kawałkami chrzanu, koprem, czosnkiem oraz liśćmi laurowymi i ziele angielskim.

**KROK 2:** Wodę zagotować, dodać sól, wymieszać. Wlać do słoików, niezwłocznie zakręcić. Odstawić w ciepłe miejsce.

**KROK 3:** Ogórki będą dobre, kiedy woda będzie mętna.