Ogórki po Żydowsku

Tylko z Natury

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

ogórki (większe) - 5 kg
cebula - 2-3 szt.
marchew - 2-3 szt.
nać selera - kilka
koper - kilka
gorczyca - 1 opakowanie

ZALEWA -
woda - 5 szklanka
ocet 10% - 1 + 1/2 szklanka
cukier - 1 szklanka
sól - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć i pokroić wzdłuż na ćwiartki. Marchew i cebulę obrać i pokroić w krążki, powkładać na dno słoików po trochu. Dodać gorczycę ok. 1/2 łyżeczki do każdego słoika. Następnie powkładać ogórki i gałązkę selera i kopru.
Składniki na zalewę zagotować rozpuszczając je. Zalać nią ogórki w słoikach, następnie dodrze zakręcić i pasteryzować przez 5 minut. Po wyjęciu słoików odwrócić je do góry dnem.