




Marynowana mizeria z ogórków

 Tylko z Natury

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ogórki - 3 kg
cebula - 2 szt.

marchew - 4 szt.

DO KAŻDEGO SŁOIKA WŁOŻYĆ
PO: -

liść laurowy - 1 szt.

gałązka kopru - 1 szt.

ziele angielskie - 1-2 szt.

gorczyca - 1/2 łyżeczka

ZALEWA -

woda - 3 szklanka

ocet 10% - 1 szklanka

cukier - 1 szklanka

sól - 1 łyżka

sok z ogórków, który puszczą -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte i obrane ogórki kroimy na mizerię. Marchew obieramy i kroimy w plastry, podobnie cebulę. Tak przygotowane warzywa solimy 1 czubatą łyżką soli i odkładamy w chłodne miejsce na 3-4 godziny. Do czystych i suchych słoików wkładamy wyżej wymienione produkty. Mizerię (bez nadmiaru soku) wkładamy do słoików.

Przygotowujemy zalewę: mieszamy wodę, ocet, cukier i sok wypuszczony z ogórków - całość podgrzewamy by cukier się rozpuścił. Przygotowaną zalewę wlewamy do słoików i pasteryzujemy ok. 10 min. Słoiki wyjmujemy i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia.