





## Ogórki kiszone w słoikach

 Renixx

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

ogórki korniszony - 2 kg  
sól kamienna - 2 łyżka  
woda - 2 litr

czosnek - 7-8 ząbek  
koper z nasionami - 6-7 gałązek -  
chrzan świeży - - kawałek

### Dodatkowe info:

Ogórki kiszone w taki sposób są pyszne i bardzo dobrze się przechowują.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Korniszony dokładnie umyć. Na dno każdego słoika włożyć gałązkę kopru z nasionami, ułożyć ciasno ogórki, do każdego słoika włożyć 1-2 ząbki czosnku i kawałek świeżego chrzanu. W garnku zagotować wodę z solą. Gorącą zalać ogórki w słoikach, szczelnie zakręcić wieczka. Odłożyć na 4-5 dni w ciepłe miejsce, następnie przechowywać w chłodnej spiżarni lub piwnicy.