Ogórki konserwowe w occie z ogórecznika i estragonu

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

Ogórki małe -
Koper -
Czosnek -
Pieprz, ziele angielskie -
Gorczyca -
Chrzan -
Zalewa: woda - 3 szklanka
Zalewa: ocet z ogórecznika i estragonu - 1 szklanka
Zalewa: cukier - 1 niepełna szklanka
Zalewa: sól kamienna niejodowana - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do każdego słoika włożyć gałązkę kopru, pół łyżeczki gorczycy, 2 ząbki czosnku, mały kawałek chrzanu, pieprz i ziele angielskie. Włożyć ogórki, najlepiej małe.
Z wody, octu, cukru, soli zrobić zalewę. Gorącą zalać ogórki w słoikach. Zakręcić i zapasteryzować 10 minut.

KROK 2: Mamy pyszną i zdrowszą wersję ogórków konserwowych.
Odkąd zaczęłam swoją "przygodę " z octami żywymi nie używam zwykłego octu.
Wykorzystuję swoje domowe , naturalnie fermentowane z ziół, owoców czy kwiatów.