Ogórki małosolne z ogórecznikiem

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

- młode małe ogórki -
- koper całe gałązki z kwiatami -
- czosnek - 2-3 ząbek
- liście i kwiaty ogórecznika - - kilka
- kwiat nagietka (opcjonalnie) -
- solanka (pełna łyżka soli kamiennej niejodowanej na 1 wody) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte ogórki umieścić w słoju razem z koprem, czosnkiem, liśćmi i kwiatami ogórecznika, można dla dodatkowego aromatu dodać kwiat nagietka.

KROK 2: Przygotować solankę, w gorącej wodzie rozpuścić pełną łyżkę soli kamiennej niejodowanej.

KROK 3: Gorącą solanką zalać słoik z ogórkami (szybciej będą gotowe).

KROK 4: Odstawić w temperaturze pokojowej na 2-4 dni, obciążyć ogórki, aby nie wypływały, wsad ma być zanurzony w solance i nie wystawać.

KROK 5: Ogórki małosolne z ogórecznikiem są aromatyczne, chrupiące i pyszne.