Ogórki małosolne z solą himalajską

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- ogórki gruntowe - 1 kg
- woda przegotowana zimna - 1 litr
- przyprawy o kiszenia (koper, czosnek, chrzan) - 1 pęk
- sól himalajska - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć. Na dno czystych i wyparzonych słoików ułożyć przyprawy i ciasno ułożyć ogórki (ja do każdego słoika włożyłam po 2 ząbki czosnku, szczyptę nasion kopru, jeden baldachim kopru, kawałek chrzanu). Zalać zimną wodą wymieszaną z łyżką soli himalajskiej. Woda powinna przykrywać ogórki. Nie zamykać pokrywką, a jedynie położyć lekko uchyloną nakrętkę. Odstawić na 2-3 dni w pokojowej temperaturze. Za kilka dni będą już własne małosolne.