Ogórki w miodzie

FAMILY

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

ogórki 1/2 kilograma 1 łodyga świeżego kopru woda 250 ml - ocet winny - 250 ml
cukier - 6 łyżka
gorczyca - 2 łyżka
sól - 1/4 łyżeczka
miód - 60 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć i pokroić w cienkie plasterki.
W garnku zagotować ocet , wodę, nasiona gorczycy, sól i cukier.
Następnie dodać miód i gotować jeszcze około 3 minuty, pod koniec wrzucić koper.
Plasterki ogórka włożyć do suchych wyparzonych słoiczków, dodać kwiatostan kopru a zalać gorącą zalewą octową.
Słoiki przykryć pokrywką i gotować na wolnym ogniu przez co najmniej 20 minut.
Słoiczki w wodzie dobrze jest oddzielić od siebie serwetkami , mogą być nawet papierowe.