





## Sałatka z ogórków w zalewie musztardowej

 Renixx

Polecane na: [przetwory](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

ogórki średniej wielkości - 4 kg  
ocet spirytusowy - 1 szklanka  
czosnek - 4 ząbek  
woda - 1 litr  
cukier - 50 g

posiekany koperek - 1 pęczek  
musztarda - 2 łyżka  
angielskie ziele całe - 8-10 szt.  
sól kamienna - 1,5-2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ogórki umyć, pokroić w cienkie plasterki lub zetrzeć na tarce. Do garnka wlać wodę, ocet, wsypać cukier, sól, dodać ziele angielskie i musztardę, wymieszać i zagotować. Gorącą zalewą zalać ogórki w misce na 24 godziny. Następnego dnia dodać posiekany koper i czosnek, wymieszać. Sałatkę przełożyć do słoików, szczelnie zamknąć, włożyć do garnka z wodą i pasteryzować 10 minut.