

Wstęp

Szybki sposób na wekowane ogórki.

Lista zakupów

1. Ogórki pokrojone w plastry (najgrubsze cięcie) - 5 kg
2. Ocet jabłkowy - 1,8 litra
3. Cukier brązowy - 1,2 kg
4. Goździki - 12 sztuk
5. Kurkuma płaska 1 łyżka
6. Ziarna gorczycy - 2 łyżki
7. Sól - 1 kg
8. Szalotka pokrojona w piórka - 5 sztuk

Sposób przygotowania

1. Ogórki pokroić i zamarynować w soli, po godzinie bardzo dokładnie umyć w zimnej wodzie.
2. Ocet, cukier, goździki, kurkuma i gorczycę zagotować razem, dodać ogórki i szalotkę do zalewy zagotować i odstawić do wystygnięcia.
3. Zawakować.

Smacznego!