

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kiszzone ogórki w słoikach

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
3	kg	ogórek gruntowy	3 kg średnich ogórków do kiszenia
2	litr	sól woda koper korzenie chrzanu czosnek	koper do kiszenia

Przepis Umyte ogórki ułożyć ciasno w słoikach wraz z przyprawami, tak aby po zalaniu wystudzona woda z solą nie wystawała. Zakręcić i ustawić do fermentacji na metalowej tacy, gdyż w tym czasie mogą wyciekać. Składniki

3 kg średnich, zielonych ogórków, 3 łyżki soli, 3 l wody, koper, chrzan w korzeniu, czosnek lub liście chrzanu, winogron czy wiśni.