

Ogórki korniszony

Przepis na 10 słoików litrowych

Składniki na zalewę:

4 litry wody

4 łyżki cukru

6 łyżek soli

2 szklanki octu

4 liście laurowe

6 ziaren ziela angielskiego



Składniki na ogórki:

Okolo 5 kg ogórków

10 łyżeczek gorczycy

10 pączków kopru świeżego

20 ząbków czosnku

10 listków wiśni

ziarna pieprzu

korzeń chrzanu

2 marchewki

Wykonanie:

W pierwszej kolejności przygotowujemy zalewę do ogórków. Do garnka wlewamy 5 litrów wody, dodajemy 4 łyżki cukru, 6 łyżek soli, 2 szklanki octu, 4 liście laurowe i około 6 ziaren ziela angielskiego. Gotujemy, aż do wrzenia. Zostawiamy do przestudzenia. Ogórki myjemy i pozbawiamy ogonków. Słoiki i zakrętki dokładnie myjemy i wyparzamy wrzątkiem. Do każdego słoika dajemy 1 łyżeczkę gorczycy, 1 pączek kopru świeżego, 2 ząbki czosnku, 1 listek wiśni (możemy pominąć), kilka ziaren pieprzu, kawałek korzenia chrzanu i kilka plasterków marchewki. Następnie do słoika wkładamy ogórki „ogonkami” do góry. Wkładamy je ciasto, aby wypełniły cały słoik. Całość zalewamy wcześniej przygotowaną zalewą, aż po same brzegi słoika. Słoiki zakręcamy i pasteryzujemy 5 min (gotujemy) pod przykryciem, w garnku wypełnionym wodą, tak aby sięgała ona do $\frac{3}{4}$ słoika. Po 5 min

wyjmujemy z garnka i obracamy słoiki do góry dnem i zostawiamy do ostudzenia, wtedy możemy słoiki obrócić z powrotem do góry zakrętką.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

