

OGÓRKI PO ŻYDOWSKU

- około 2,2 kg ogórków
- 2 duże cebule
- 2 łyżki oleju
- do każdego słoika kilka ziaren ziela angielskiego, czarnego pieprzu, mała gałązka kopru z nasionami, 2 małe ząbki czosnku, 1/2 łyżeczki gorczycy.

Zalewa

- 6 szklanek wody
- 1,5 szklanki octu 10% - polecam ocet winny lub jabłkowy
- 2 szklanki cukru
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 2 – 3 listki laurowe

Wykonanie

Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju, gdy cebula zmięknie i zacznie się rumienić wystudzić i włożyć po łyżce do słoika. Ogórki pokroić w plastry grubości 1,5 – 2 cm, każdy plaster naciąć na krzyż. Zalewę zagotować i zalać ogórki, następnie pasteryzować przez 5 minut od momentu zagotowania.