

## Ogórki w zalewie miodowo-musztardowej



## Składniki

2 kg ogórków  
2 i 1/2 szklanki wody  
1/2 szklanki octu  
1/2 szklanki cukru  
2 łyżki miodu  
2 łyżki musztardy  
2 łyżki soli do przetworów  
3-5 ząbków czosnku  
2 łyżeczki gorczycy

## Opis wykonania

Świetne jako dodatek do obiadu lub przekąska na imprezę.

Ogórki w zalewie zachowują swoją świeżość i chrupkość, a dodatek musztardy i miodu nadaje im nietypowego słodko-wytrawnego smaku.

Opis przygotowania:

Do dużego garnka wlej ocet z wodą, dodaj cukier, sól i miód. Całość doprowadź do wrzenia.

Ogórki umyj, obierz i pokrój wzdłuż na ćwiartki. Z ząbków czosnku zdejmij łupiny.

W słoikach ułóż ciasno ogórki. Następnie do jeszcze ciepłej zalewy dodaj musztardę i gorczycę. Dokładnie wymieszaj i od razu zalej nią ogórki.

Do każdego słoika dodaj czosnek i zakręć pokrywką.

Wszystkie słoiki należy pasteryzować około 10 minut.

TIP

Aby ogórki były bardziej chrupiące wytnij gniazda nasienne.

Do zalewy możesz dodać również chilli.