

# Ogórki małosolne



## Składniki

2 kg ogórków  
gruntowych  
(niepryskanych)  
1,5 l wody  
80 g soli kamiennej  
(niejodowanej)  
1 główka czosnku  
1 łyżeczka gorczycy  
100 g kopru do kiszenia  
6 liści wiśni  
6 liści dębu  
100 g korzenia chrzanu

## Opis wykonania

Ogórki to jedno z najbardziej wdzięcznych warzyw do przetworów, dlatego mam dla Was mistrzowski przepis na ogórki małosolne.



Ogórki dokładnie myjemy.



Główkę czosnku kroimy na 6 części.  
Chrzan myjemy i kroimy wzdłuż na 4 części. Liście oraz koper opłukaj pod bieżącą wodą.



Ogórki układamy w kamiennym garnku, przekładając przyprawami. Wodę zagotowujemy z solą, studzimy i zalewamy ogórki tak, aby były całe zakryte. Przykrywamy talerzem i obciążamy.