

Sposób na miękkie ogórki



Opis wskazówki

Ogórki na przetwory, jeśli od razu ich nie robimy, po 1,2 lub 3 dniach stają się miękkie, żeby się nie zmarnowały możemy zastosować pewien trik, który sprawi, że staną się znowu jędrne i twarde.

Do miski nalewamy zimnej wody, wielkość miski i ilość wody jest zależna od ilości ogórków, wody musi być jej tyle, żeby przykrywała ogórki. Tak zalane ogórki zostawmy na 5-6 godzin. Po tym czasie nabiorą wody i będą twarde jak przed chwilą zerwane z krzaczka. Ten sposób wykorzystywała moja babcia, mama i ja też z niego korzystam:)