Ogórki kiszone z nawłocią i trawą cytrynową

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- ogórki gruntowe małe - dowolna ilość -
- koper z kwiatami - - kilka
- czosnek -
- kwiaty nawłoci - - trochę
- trawa cytrynowa - - trochę
- chrzan korzeń i liść - - kilka
- solanka (1 pełna łyżka soli kamiennej niejodowanej na 1 l wody) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć i osuszyć.
Do każdego słoika włożyć koper z kwiatostanem, ząbek czosnku, kawałek chrzanu korzeń i liść, ciasno ułożyć ogórki, przekładając je 2-3 kwiatami nawłoci i kawałkiem trawy cytrynowej.

KROK 2: Przygotować solankę, w ciepłej wodzie rozpuścić sól kamienna niejodowaną. Letnią solanką zalać ogórki tak, aby były w całości przykryte. Słoiki zakręcić i odstawić w temperaturze pokojowej na 7-10 dni. Po tym czasie ogórki będą już gotowe do jedzenia. Pachną i smakują wyśmienicie.