

Малосольные огурцы на минеральной воде

Добавил(а) Оля
17.06.20 20:22 -

Малосольные огурцы на минеральной воде - быстрый маринад для малосольных огурчиков. Г



Продукты для рецепта

Малосольные огурцы на минеральной воде

Добавил(а) Оля
17.06.20 20:22 -

- Огурцы 1 кг, минеральная вода 1-1,5л.
- Укроп свежий, чеснок 3-4 дольки.
- Соль 1 ст.л., сахар 1 ст.л., перец чёрный свежемолотый



В 0,5 л минеральной воды добавляем соль, сахар, перец, измельчённый чеснок, рубленый укроп



Малосольные огурцы на минеральной воде

Добавил(а) Оля
17.06.20 20:22 -

В рассол выкладываем огурцы, порезанные небольшими дольками.



Заливаем огурцы оставшейся минеральной водой так, чтобы все огурцы были полностью погружены.



Оставляем огурцы мариноваться в холодильнике на 12-24 часа.

Приятного аппетита!!!