

Lenčiny sterilované okurky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 5

521 kalorií , **60 g** cukrů , **0 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/lenciny-sterilovane-okurky>

Příprava

Okurky očistíme, opereme, naskládáme do sklenic. Do každé sklenice dáme 1 dcl octa, 2 polévkové lžíce cukru, 1 lžičku soli, 4 kuličky nového koření, 6 kuliček pepře, kousek bobkového listu, 14 kuliček hořčičného semínka, dolijeme vodou. Zavíčkujeme a sterilujeme 30 minut při 80°C.

Tip k receptu

Okurky chutnají jako znojemské a nemusíme přemýšlet jestli máme dost nálev.

Ingredience

- 3 kg okurek
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 lžička soli
- 4 kuličky nového koření
- 6 kuliček pepře
- 0,5 bobkového listu
- 14 kuliček hořčičného semínka
- 1 dcl octa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Ostatní

