



Okurky podle paní Štěpánky Drápalové z Dolních Bojanovic

- vítězka 1. ročníku 2005

Nálev:

3,5l vody

1l octa

36 dkg cukru

28 tabletek sladidla FAN Sacharin

20 dkg soli

20 kuliček pepře

20 kuliček nového koření

5 hřebíčků

hořčičné semínko dle chuti

Postup:

Vše svaříme, do každé sklenice vložíme snítku kopru, na kolečka nakrájenou mrkev a cibuli. Naskládáme menší okurky a zalijeme zchladlým nálevem.

Sterilace:

Sterilujeme ve velkém hrnci, cca. 10 - 15 minut při teplotě okolo 80 stupňů Celsia.