Состав:
1 кг огурцов*
4-5 зубчиков чеснока
1 пучок укропа
1,5 ст.л. (строго без горки) соли
Дополнительно потребуется:
2 полиэтиленовых пакета

Малосольные огурцы

Малосольные огурцы
Рецепт малосольных огурцов:
Огурцы тщательно промыть и удалить кончики.
Укроп промыть, немного обсушить и порубить. Чеснок очистить и нарезать тонкими кружочками (или порубить).
Огурцы, чеснок и укроп положить в полиэтиленовый пакет, добавить соль. Пакет завязать и перемешать его содержимое. Затем пакет поместить в еще один пакет (чтобы гарантированно избежать возможных протечек) и поставить в холодильник на 9-10 часов. Пакет с огурцами желательно периодически доставать и, не открывая, перемешивать его содержимое, чтобы огурцы просолились равномерно.
Приятного аппетита!

Малосольные огурць	I			
Примечание:				
* Для засолки лучше	выбирать малені	ькие огурцы с м	елкими пупырышк	сами