



Cetrioli germanici

Ingredienti

- 1 Kg di cetrioli
- un cucchiaio di foglie di aneto
- un cucchiaio di foglie di santoreggia
- un cucchiaio di foglie di dragoncello
- un cucchiaio di semi senape
- 2 cucchiaini di semi di aneto
- 1 cipolla a fette
- 2 cucchiaini di rafano in polvere
- 2 cucchiaini di paprica
- 10 grani di pepe
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- 250 acqua
- 125 g aceto
- 30 g zucchero
- 25 g sale

Bollire l'aceto con lo zucchero e il sale e lasciare intiepidire, nel frattempo pelare i cetrioli e tagliarli a pezzi di 4 o 5 cm. Metterli in una terrina con tutti gli odori e girarli bene per uniformare il condimento.

Riempire i vasetti con i cetrioli e versare l'aceto tiepido.

Controllare che non vi siano bolle d'aria e chiuderli.

Metterli a sterilizzare in una pentola per 10 minuti.

Conservarli al fresco e buio si possono mangiare anche subito.

Le quantità degli odori possono variare a seconda dei gusti e della qualità degli ingredienti