



Marinades de concombres

Marinades

8 concombres } Trancher et reposer au réfrigé-
5 gros oignons } rateur durant la nuit avec
 $\frac{1}{3}$ tas. gros sel } cubes de glace. Egoutter

Bouillir durant $1\frac{1}{2}$ heures: 2 tas. vinaigre
 $\frac{1}{2}$ tas. d'eau
 $1\frac{1}{2}$ tas. sucre
 $\frac{1}{3}$ cuil. thé turc
 $\frac{1}{3}$ " " graines de
mustarde
 $\frac{1}{3}$ " " graines cèleri

