

## Chrupiące ogórki z papryką



### SMACZNEGOTOWANIE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>ogórek</b>	5 kilogramów
<b>cebula</b>	5 sztuk
<b>papryka czerwona</b>	4 sztuki
<b>woda</b>	9 szklanka
<b>sól</b>	1 szklanka

### Zalewa

<b>woda</b>	4 szklanki
<b>ocet</b>	2 szklanki
<b>cukier</b>	3,5 szklanki
<b>ziele angielskie</b>	1 łyżka
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Całe najlepiej malutkie ogórki, paprykę pokrojoną w paski, cebulę w pół-krążki wymieszać razem. Wszystko zalać wodą i zasypać solą. Pozostawić na ok. 3 godziny, co jakiś czas mieszając. Po 3 godzinach odcedzić i włożyć do słoików.

Składniki zalewy wymieszać razem, zagotować, pozostawić do ostygnięcia. Zimną zalewę wlewać do słoików. Pasteryzować ok 15-20 minut w zależności od słoików.