

Ogórki chili



BHB8



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	2 kg
olej	12 łyżek
sól	2 łyżki
chili pieprz cayenne	2 łyżeczki
czosnek	2 główki
ocet	1,5 szklanki
cukier	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ogórki obrać, pokroić w słupki, umyć.
- KROK 2 Ogórki zasypać solą i wycisnąć do nich czosnek. Wymieszać. Przykryć np. ręcznikiem i odstawić. W tym czasie zacząć przygotowywać zalewę.
- KROK 3 Przygotować zalewę. Wymieszać cukier, ocet, olej, chili.
- KROK 4 Zalewę zagotować i odstawić do wystygnięcia (może być ciepła).
- KROK 5 Ogórki (bez wody ale z czosnkiem) powkładać do słoików. Najlepiej wybrać słoiki 0,5 litrowe lub mniejsze.
- KROK 6 Ogórki zalać zalewą. Zakręcić słoiki. Pasteryzować 3 minuty. Odstawić w chłodne i ciemne miejsce.