

## Ogórki chili



### SZCZYPTACHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórek gruntowy</b>	3,5 kg , małych
<b>czosnek</b>	1,5 główki
<b>chili</b>	3 łyżeczki
<b>sól</b>	3 łyżki
<b>Zalewa:</b>	
<b>woda</b>	2 szklanki
<b>ocet</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	5 łyżek
<b>cukier</b>	1/2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ogórki dokładnie umyć , pokroić w cienkie plasterki ,zasypać solą. Odstawić na 4-6h.
2. Czosnek obrać , posiekać drobno. Z ogórków odlać powstałą wodę , zasypać je chili oraz posiekanym czosnkiem , dokładnie wymieszać. Odstawić na kolejne 12 h. ( czas można skrócić , jednak polecam zostawić na noc by się dobrze przegryzły)
3. Po tym czasie ogórki nakładać do umytych/wyparzonych słoików. Składniki zalewy zagotować , zalać ogórki. Zakręcić szczelnie , pasteryzować 10-15 min. Odstawić słoiki do góry dnem do całkowitego ostudzenia.