

Ogórki konserwowe z pomidorami



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2,5 kg
cebula	1/2 kg
koncentrat pomidorowy	200 g
cukier	1/2 szklanki
ocet	1/2 szklanki
olej	1/2 szklanki
sól	3 łyżki
czarny pieprz mielony Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.
Ogórki dokładnie oczyścić (nie obierać ze skórki), pokroić w słupki, dodać pokrojoną w piórka cebulę, posypać solą i całość wymieszać. Odstawić na około 2 godziny. Po tym czasie odlać sok a ogórki powkładać ciasno do słoików.
2.
Olej zagotować z cukrem i octem, następnie zdjąć z ognia i wymieszać z koncentratem pomidorowym. Gorącą zalewą zalać ogórki w słoikach. Pasteryzować 15-20 minut.