

Ogórki KROKODYLE do słoika



EWA_71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	4 kg
sól	8 łyżek
czosnek	2 główki
olej roślinny	10 łyżek
ocet 10 %	3 szklanki
cukier	2 kg
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki niezbyt duże należy pokroić wzdłuż na 4 części, dodać sól i wymieszać. Tak zrobione ogórki pozostawić na 6 godzin. Następnie po upływie tego czasu do ogórków należy dodać chili, olej i czosnek pokrojony w plasterki, wszystko razem wymieszać i pozostawić to na 16 godzin. Po tym czasie ogórki układamy w słoikach, dorzucając czosnek w którym leżały i zalewamy przygotowanym roztworem z octu i cukru. Zalewę sporządzamy w następujący sposób: ocet wraz z cukrem zagotowujemy na ogniu, powstaje roztwór o konsystencji syropu i takim jeszcze gotującym się roztworem zalewamy ogórki i zakręcamy. Swoją nazwę krokodylki mają od tego, gdyż tak zrobione ogórki zwijają się wyglądem przypominając małe krokodyle:-)