

Ogorki z przecierem



MIRKA-LUDOMILA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	3 kg
cebula	0,5 kg
marchew	0,5 kg
cukier	1 szkl.
ocet	3/4 szkl.
przecier pom.	200 gram
pieprz	
sól (1 łyżka na kg ogórków)	
olej	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obrane ogórki i cebulę pokroić w plastry, posypać solą i odstawić na ok. 2 godziny. Marchew zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Do odcisniętych ogórków dodać resztę składników i wymieszać. Pasteryzować 5-10 min.