

## Sałatka na zimę ostre ogórki



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórek</b>	4,5 kg
<b>chili Prymat</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	2,5 szkl
<b>sól</b>	4 łyżki
<b>ocet</b>	1,5 szkl
<b>olej</b>	0,5 szkl
<b>czosnek</b>	1 główka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki myjemy i trzemy na tarce w talarki. Zасыpujemy je solą i zostawiamy na 3 godz. Ocet wlewamy do garnka , dodajemy cukier i zagotowujemy, aż cukier się rozpuści, zostawiamy do wystygnięcia. Zalewa zalewamy ogórki, dodajemy olej, czosnek przeciśnięty i chili. Całość zostawiamy na 24 godz od czasu do czasu mieszając. Następnie wkładamy do słoików, zamykamy i gotujemy przez 30 minut. Polecam Smacznego