

Ogórki z chili (do słoików)



JOLANKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2,5 kg
czosnek	1,5 główki
sól	4 łyżki
chili	2 łyżeczki
cukier	0,5 kg
olej	8 łyżek
ocet	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć , pokroić na połówki lub ćwiartki. Zasypać solą , wymieszać, zostawić na min 8 godzin.Po tym czasie wylać sok. Posypać chili.Dodać rozgnieciony czosnek, wymieszać. Zagotować olej i zalać gorącym ogórki.Zagotować ocet z cukrem i zalać gorącym. Wymieszać , odstawić na kolejne 6 godzin. Wkładać do słoików, zagotowywać ok. 2 minut.