Ogórki po meksykańsku z curry.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków	6 kg
cebul	7 szt
wody	6 szkl
octu 10%	2 szkl
soli	6 łyżek
cukru	4 szkl
gorczycy białej	4 łyżeczki
papryki ostrej	4 łyżeczki
curry	4 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki umyć,osuszyć i pokroić wzdłuż na ćwiartki.Cebule obrać i pokroić w piórka.Z podanych składników zalewy wymieszać wszystko w garnku,gotować razem kilka minut i wystudzić. Ogórki układać w słoiczkach pionowo,bardzo ściśle.Pomiędzy nie i na wierzch wkładać cebulkę.Zalać zimną zalewą. Na dno dużego garnka rozłożyć ściereczkę (aby słoiki nie popękały podczas gotowania),ustawić słoiczki,napełnić garnek wodą do 4/5 wysokości słoików i zagotować.Od momentu zagotowania pasteryzować jeszcze 5 minut. Ogórki są pikantne,ale przepyszne. Otrzymujemy 14 słoików po ok.0,5l