

ogórki po szwedzku



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

750g ogórków

600g cebuli

400g czerwonej papryki

3 łyżki soli

1\2l octu

300g cukru

2 łyżki suszonej kurkumy

2 łyżki suszonego kopru

1 łyżka ziaren gorczycy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki pokroic w plastry grubosci 1 cm. Obrana cebule pokroic na grube talarki, papryke kroimy w paski. Wszystkie warzywa wkładamy do miski mieszamy i posypujemy solą przykrywamy i odstawiamy do lodówki na jedną noc. Przygotowujemy zalewę; cukier ocet kurkumę i gorczyce koper mieszamy gotujemy na małym ogniu ok 10 minut. SŁOJE NAPEŁNIAMY WARZYWAMI RAZEM Z POWSTAŁYM SOKIEM WLEWAC WRZACA ZALEWĘ I ODRAZU ZAMYKAC SŁOIKI