

ogórki po meksykańsku



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki	2,5 kg
sól	4 łyżki
czosnek	1,5 główki
oliwa	8 łyżeczek
ocet	1,5 szklanki
chile	2 łyżki
cukier	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki pokroić wzdłuż 4-8 części, posypać solą, odstawić na 6 godzin. po tym czasie odlać powstały sok. następnie posypać chili i zmiażdżonym czosnkiem wymieszać polać zagotowanym octem z oliwą i cukrem wszystko wymieszać i odstawić na 12 godzin. potem ułożyć ciasno w słoikach gotować dosłownie chwilę