

Ogórki w zalewie z curry



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki gruntowe	3 kg
ocet winny	0,5 szklanki
ocet 10 %	0,5 szklanki
woda	6 szklanek
cebula biała	1
Zalewa:	
Przyprawa curry orientalna Prymat	3 łyżki
cukier	1 szklanka
sól	1 łyżeczka
słoiki 0,5 litrowe	8
Liść laurowy suszony Prymat	6 listków
Ziele angielskie całe Prymat	12 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obieramy, myjemy, kroimy na ćwiartki, wkładamy do słoików. Cebulkę kroimy w pióra, dodajemy do ogórków. Do słoików dodajemy po 2 ziarna ziela angielskiego i po listku laurowym.

ZALEWA: Mieszmą wodę z octem, cukrem, solą, curry, podgrzewamy aż cukier się całkowicie rozpuści.

Wlewamy zalewę do słoików.

Zakręcamy i pasteryzujemy ok 15 minut (wkładamy słoiki do gotującej się wody). Słoiki wyjmujemy odwracamy dnem do góry, odstawiamy do ostudzenia.