

ogórki z chilli



JOLKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	2,5 kilogram
sól	4 łyżeczki
czosnek	1 główka
ocet 10 %	1,5 szklanki
cukier	60 dag
olej roślinny	8 łyżek
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki pokroić w ósemki, zasypać solą na 6 godzin. Odać wodę z ogórków i dodać chili i zmiażdżony czosnek, zalać gorącą zalewą na 12 godzin. Po 12 godzinach nakładać do słoiczków. Nie pasteryzować!