

Ogórki na ostro



LOLEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	2,5 kg
sól	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
cukier	3 szklanki
ocet 10 %	1,5 szklanki
chili	1,5 łyżki
oliwa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki kroimy wzdłuż na pół a następnie w paseczki. Zасыpujemy solą i odstawiamy na 4 godziny. po odlaniu wody zasypujemy chili.

Zalewa:

oliwę, ząbki czosnku pokrojone w plasterki, cukier oraz ocet doprowadzamy do wrzenia. Zalewamy ogórki zalewą i odstawiamy na dobę.

Następnie przekładamy całość do słoików wraz z zalewą i gotujemy 3 minutki. Doskonały dodatek jako przystawka bądź zagryzka.

Smacznego