Ogórki po meksykańsku zaprawione do słoików

HALINAH

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki świeże	2,5 kilograma
sól	4 łyżki
czosnek	1,5 główki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	3 łyżeczki
cukier	0,5 kilograma
olej	8 łyżek
ocet	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ogórki umyć, odciąć końcówki, większe pokroić w słupki, mniejsze zostawić w całości. Polecam zerwać/kupić jak najmniejsze ogórki.

KROK 2 Ogórki zasypać solą. Odstawić na 7 godzin. Miskę najlepiej przykryć ręcznikiem lub folią aluminiową.

KROK 3 Z ogórków odlać wodę. Posypać papryką chili.

KROK 4 Rozgnieść czosnek. Całość wymieszać.

KROK 5 Ogórki odstawić na 1 godzinę, a w tym czasie przygotować i ostudzić zalewę (zagotować ocet z cukrem i olejem).

KROK 6 Zalać ogórki zalewą. Odstawić na 12 godzin.

KROK 7 Ogórki wraz z zalewą powkładać do słoików, najlepiej małych.

KROK 8 Zakręcić słoiki. Zagotować w dużym garnku (na dno garnka dać ściereczkę do naczyń, zalać wodą do połowy słoików). Od momentu zagotowania gotować 1 minutę. Potem odstawić w chłodne, ciemne miejsce.