Ogórki marynowane z czosnkową cebulą i papryką

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

paprykib czerwonej	4 szt.
ogórków gruntowych	2 kg
cebuli czosnkowej	4 szt.
soli	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżki
wody	3 szklanki
octu	1,5 szklanki
cukru	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki dokładnie umyć, osuszyć i każdego pokroić na półplastry. Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić na małe cząstki. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Warzywa wymieszać, zasypać solą, mielonym pieprzem i odstawić na 2 godziny. Następnie mieszanką warzywną napełnić wyparzone słoiki. Do każdego słoika włożyć pokruszony liść laurowy, po kilka ziaren gorczycy, kolorowego pieprzu i po 2 ziarna ziela angielskiego.

Do garnka wlać wodę, ocet i cukier. Chwilę pogotować i gorącą zalewą napełnić słoiki z warzywami. Szczelnie zamknąć i pasteryzować 10 minut.