

Ogórki w zalewie na bazie octu z czerwonego wina



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków gruntowych	1 kg
octu z czerwonego wina	250 ml
miodu	2 łyżki
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki
cukru	6 dag
soli	1 łyżka
limonka	2 z limonką

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w plastry o grubości około 1,5 cm. Zasypać solą, wymieszać i odstawić na 1,5 godziny.

Przygotować zalewę: na małym ogniu gotować przez 5 minut ocet z czerwonego wina, miód, sos chili, cukier i musztardę francuską.

Ogórki przełożyć do wyparzonych słoików, posypać gorczycą, kolorowym pieprzem i zalać gorącą zalewą. Szczelnie zamknąć i pasteryzować 10 minut.