

Pikantne ogórki w słoikach



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4 kg
olej	1/2 szklanki
sól	8 łyżek
czosnek	3 główki
chili w proszku	3 łyżki
papryczka chili	1 sztuka
cukier	1/2 kg
Liść laurowy suszony Prymat	6 sztuk
ocet	4 szklanki
Gorczyca biała cała Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki pokroić w grube plastry. Przełożyć je do garnka, posypać 8 łyżkami soli. Zagotować olej i zalać ogórki. Dodać przyprawy, roztarty czosnek i pokrojoną papryczkę chili. Ocet zagotować z cukrem. Ogórki zalać gorącym płynem, odstawić na 12 godzin, a potem przełożyć do słoików.