

Ogórki z curry do słoika



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4 kg
cebula	1/2 kg
cukier	1,5 szklanki
ocet 10 %	1 szklanka
sól	1,5 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać i pokroić w grubsze plasterki. Cebulę pokroić w piórka. Składniki na zalewę zagotować, odstawić do ostudzenia. Wymieszać ogórki z cebulą, zalać wystudzoną zalewą. Odstawić na 2-3 godziny. W międzyczasie wyparzyć i wysuszyć słoiki. Ogórki wkładać ciasno do słoików, szczelnie zamknąć i pasteryzować przez 15 min. od chwili zagotowania wody.