Ogórki rodem z Meksyku



LINKA2107

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ogórek	7,5 kg
sól	12 łyżek
czosnek	5 główek
chili Prymat	3 opakowania
papryczka chili	9 szt

Zalewa:

ocet	3 szklanki
ocet jabłkowy	1,5 szklanki
olej	15 łyżek
cukier	1,5 kg
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ogórki umyć, pokroić w słupki. Czosnek drobno posiekać. Pokrojone ogórki posypać solą, czosnkiem oraz mieloną przyprawą chilli i odstawić na około 8-10 godzina, a najlepiej na całą noc.

KROK 2 Zalewa: (przygotować po odstaniu ogórków)
Do garnka wlać octy, olej, wodę, dodać cukier i całość zagotować. Gorącą zalewą zalać ogórki i pozostawić całość na kolejne 8-10 godzin.

KROK 3 Po tym czasie do każdego umytego słoika wkładać ciasno ogórki, dodać kilka plasterków papryczki chilli, zalać zalewą, w której leżakowały ogórki.
Słoiki zakręcić i pasteryzować około 7-10 minut.