Ogórki małosolne z chilli i miodem

IGRASZKILOSU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	1/2 kg
papryczka chili	1 szt
miód płynny	1 łyżka
woda letnia	1 litr
sól	1 łyżka
korzeń chrzanu	2 plasterki
koperek	2 gałązki
czosnek ząbki	1 szt
liść chrzanu	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wodę gotujemy, dodajemy sól, mieszamy i zostawiamy do przestygnięcia.

Ogórki myjemy, odcinamy końcówki i kroimy je w grubsze plasterki.

Do słoika wkładamy garść pokrojonych ogórków dodajemy, plasterek chrzanu ,klika plasterków czosnku i kilka plasterków papryczki chilli, następnie układamy kolejną warstwę ogórków, gałązkę kopru, liść dębu i chilli. I znowu ogórki, chrzan, czosnek i chilli i ogórki (kolejność nie ma większego znaczenia tak naprawdę ale fajnie jak smaki przenikają się warstwami, a nie wszystkie znajdują się w 1 miejscu), koperek. Ogórki polewamy 1 łyżką płynnego miodu, a następnie zalewamy je przygotowaną wcześniej wodą z solą. Słoik zamykamy (możemy nim lekko potrząsnąć aby woda i miód się wymieszały) i odstawiamy w ciepłe miejsce na minimum 12 godzin (najlepiej przetrzymać je 24 godziny).

Ogórki fajnie komponują się z mięsami z grilla ale sprawdzają się też świetnie jako dodatek do kanapek, polecam :D