

Ogórki z przecierem



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków	3 kg
cebuli	0,5 kg
marchwi	0,5 kg
cukru	1 szkl
octu	3/4 szkl
przecieru pomidorowego	200 g
pieprz	do smaku
soli	8 dag
olej	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i cebulę pokroić w plastry, posypać solą i odstawić na 2 godz. Marchew zetrzeć na tartce na dużych oczkach. Do ogórków dodać resztę składników i dokładnie wymieszać, zagotować i wciąż mieszać. Po zagotowaniu przełożyć do słoików i zagotować 5-10min