

## Ogórki z chili



### KAMILAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ogórki</b>	2,5 kg
<b>sól</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	8 łyżek
<b>chili</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	60 dkg
<b>ocet</b>	1,5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki w plastry, 3 łyżki soli, oliwę, 4 ząbki czosnku pokrojone w plasterki i chili wymieszać i pozostawić na 6 godzin

Po tym czasie dodać cukier, ocet i pozostawić na 12 godzin

Powkładać w słoiczki i gotować 12-15 minut