

Ogórki po meksykańsku



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2,5 kg
gówka czosnku	1,5
olej	3 łyżki
ocet	1/5 szklanki
chili	2 łyżeczki
cukier	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obieramy i kroimy wzdłuż na ćwiartki. Zасыpujemy je solą i zostawiamy na 6 godz. Po tym czasie odlewamy sok i posypujemy je chili i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Polewamy to wszystko olejem.

Zagotowujemy ocet z cukrem i polewamy tym ogórki. Odstawiamy je na 12 godzin.

Ogórki wkładamy do słoików i zalewamy je jeszcze raz zagotowaną zalewą (gorącą).

Nie pasteryzujemy.