

Sałatka meksykańska



AGNIESZKA200



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2,5 kg
chili	1/2 łyżeczki
ocet	1 szkl
olej	8 łyżek
cukier	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2,5 kg ogórków pokroić w plasterki wsypać 4 łyżki soli i zostawić na 6 godzin.
Następnie odlać wodę wsypać 1/2 łyżeczki chili i 1 łyżeczkę słodkiej papryki i wymieszać.
Pokroić 1 czosnek w plasterki i wsypać do ogórków.
8 łyżek oleju, 1 szklanka octu, 2 szklanki cukru wszystko razem zagotować.
Gorącą zalewę wlać do ogórków i pozostawić na 12 godz. Następnie włożyć do słoików i zalać zalewą.
NIE GOTOWAĆ SŁOIKÓW !!!