



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Sałatka ogórkowa w occie na ostro

octowo delikatna papryczkowo pikantna

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ogórek , 2 kg
- woda, 4 l
- ocet, 0.5 l
- cukier, 30 dag
- sól, 16 dag
- liście laurowe, 8 szt.
- czosnek, 2 szt.
- kolendra, 1 łyżk.
- estragon, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 0 kg

Sposób przygotowania:

Ogórki obrać, pokroić na plastry, jeśli mają duże ziarnka pokroić na podłużne paski omijając środek. Zagotować wodę z octem 10%, solą i cukrem. Ogórki rozłożyć do słoików, zalać zalewą i dodawać kolendrę, ząbki czosnku, liść laurowy estragon lub ostrą suszoną papryczkę wg własnego uznania.

