



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Ogórki "Chilli" na zimę

Ogórki "Chilli" na zimę

Składniki:

- ogórek , 2 kg
- sól, 1 szkl.
- czosnek, 2 szt.
- olej, 12 łyżk.
- papryka ostra, 2 łyżecz.
- ocet, 1.5 szkl.
- cukier, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ogórki pokroić w paski. włożyć do miski i zasypać 3 garściami soli. Wymieszać i odstawić na 12 godzin. Później odcedzić. Dodać do tego 2 ząbki czosnku (pokrojone w paski). Olej podgrzać i dodać do niego 2 płaskie łyżeczki papryki "chili". Zamieszać i dodać do ogórków. Ocet zagotować z cukrem i wlać do ogórków. Wszystko razem wymieszać i włożyć do małych słoików. Zakręcić i zapasteryzować.

