

ogórki marynowane z papryką i cebulką



Autor: **Ewaaa**

Przepisów: **143** Ocena: **9505**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg ogórków gruntowych, 3 strąki czerwonej papryki, 3 duże cebule
- zalewa: 1,5 litra wody, 1 szklanka octu 10%, 3/4 szklanki cukru
- 4 płaskie łyżeczki soli (odradzam kamienną w tym przypadku)
- do każdego słoiczka (użyłam pojemności 1 litr): baldach kopru, 1/3 łyżeczki gorczycy
- 4 kuleczki ziela angielskiego, 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu ziarnistego

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki dokładnie umyć, bez obierania ze skórki pokroić w ósemki, paprykę obrać z gniazd nasiennych, pokroić w paseczki, cebulę pokroić na plasterki. Do każdego słoiczka powrzuć w/w przyprawę, poukładaj ogórki i poprzekładaj niewielką ilością papryki i cebulki. Składniki zalewy zagotować i wymieszać, gorącą zalać do pełna słoiczki, pasteryzować około 10 minut od zagotowania.

Wyjąć z garnka i wystudzić w normalnej pozycji.



Twoje notatki do przepisu: