

Ogórki na zimę



Autor: **annawk**

Przepisów: **241** Ocena: **7748**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- 3 kg ogórków gruntowych
- 1 główka czosnku (średnia)
- 2 suszone papryczki chilli
- 2 łyżki mielonego rozmarynu
- 4 kopiate łyżki cukru
- 4 płaskie łyżki soli
- 200 ml octo 10proc.
- 200 ml. oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki (ze skórką) pokroić na niezbyt cienkie plastry, czosnek przecisnąć przez praskę, chilli drobno posiekać.
- 2 Wszystkie składniki dokładnie wymieszać - pozostawić w chłodzie na ok. 2 godz, co jakiś czas mieszając.
- 3 Nakładać zimne do słoików (uzupełnić do samej góry powstałym płynem)- pasteryzować 15 min.
- 4 Idealna salotka dla lubiących ostre jedzenie. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: