

Ogórki pasteryzowane z chili (1)



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **791** Ocena: **49501**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ogórki 2 kg
- papryczka chili (1/2 szt do każdego słoiczka)
- czosnek (1 ząbek do każdego słoiczka)
- Zalewa: olej 4 łyżki, woda 4 szkl, ocet 150 ml, cukier 4 łyżki, sól 1.5 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać, pokroić wzdłuż na ćwiartki. Czosnek obrać, papryczki chili przekroić wzdłuż, usunąć gniazda nasienne. Wszystkie składniki przeznaczone na zalewę wymieszać ze sobą, zagotować, odstawić do wystudzenia. Do przygotowanych wcześniej, wyparzonych słoików ciasno układać ogórki. Do każdego słoika dodać papryczkę chili oraz ząbek czosnku. Całość zalać zimną zalewą. Suchą ściereczką wytrzeć brzegi słoików, następnie słoiki dokładnie zakręcić.

Ogórki w słoikach wstawić do dużego garnka wyłożonego papierem, z taką ilością zimnej wody, aby sięgała do 3/4 wysokości słoików. Naczynie ze słoikami ogrzewać do zagotowania, pozostawiając w stanie wrzenia 15 minut. Wówczas słoiki należy wyjąć z garnka, np. na drewnianą deseczkę, pozostawić do wystudzenia.



Twoje notatki do przepisu: