

Ogórki po koreańsku - sałatka obiadowa na zimę



Autor: **Kate85**
Przepisów: **135** Ocena: **3930**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 kg ogórków gruntowych sałatkowych
- 0,5 kg marchwi
- 1 główka czosnku
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 250ml octu 10%
- 250ml oleju
- 1/2 szklanki cukru
- kilka szczypt chili
- 30g przyprawy koreańskiej
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte ogórki (ze skórką), paprykę oraz marchew kroimy w zapałkę, czosnek ścieramy na drobnej tarce.
- 2 W dużej misce łączymy ze sobą warzywa i przyprawy, dolewamy ocet i olej, wsypujemy cukier - wszystko dokładnie mieszamy, odstawiamy na minimum 2 godziny (w tym czasie kilkakrotnie mieszamy warzywa).
Moi drodzy, jeżeli uznacie, że sałatka jest mało słona, doprawcie ją wg. własnego smaku.
- 3 Zamarynowane warzywa ciasno układamy w słoikach, w razie potrzeby dolewamy roztworu z macerowania, słoiki szczelnie zakręcamy i pasteryzujemy.

W chłodnym i ciemnym miejscu sałatka przechowa się bez problemu.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: