

# Ogórki po zbójnicku



Autor: **nowalijka**  
Przepisów: **86** Ocena: **1599**



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- ogórki, 3 kg
- cebula, pół kg
- sól, 2i1/4 łyżki
- Zalewa:
- ocet, 3 szkl
- cukier, 3 szkl
- curry, 4 łyżeczki
- pieprz mielony, 4 łyżeczki
- Papryka słodka, 4 łyżeczki
- gorczyca, 4 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki umyć, pokroić po długości, dodać pokrojoną cebulę w pół prążki i sól, wymieszać i zostawić na 3 godz.. Potem odlać wodę i zostawić ją.
- 2 Zagotować ocet z cukrem. Po ostygnięciu dodać curry, pieprz, paprykę, gorczycę i pozostawioną wodę z ogórków.
- 3 Zalać zalewą słoiki z ogórkami.
- 4 Słoiki gotować 5 minut.

## Twoje notatki do przepisu: