

Ogórki w curry



Autor: **Bunia1988**
Przepisów: 4 Ocena: 69

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2kg ogórków
- 4-5 cebuli
- 1 łyżeczka gorczycy
- 1 łyżeczka pieprzu ziarnistego
- 1 łyżeczka pieprzu mielonego
- 2 łyżeczki curry
- 3 szklanki wody
- 1 szklanka octu
- 1,5 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć i obrać ogórki następnie pokroić na 4 części wzdłuż tak aby powstały słupki. Do pokrojonych ogórków wkroić cebule w plastry całość osolić 3 łyżeczkami soli, wymieszać, zostawić na 2 godz.
- 2 Po 2 godz odlewamy wodę z ogórków i dodajemy przyprawy, następnie wszystko mieszamy.
- 3 Przygotowujemy zalewę: 1 łyżeczka soli, 3 szklanki wody, 1 szklanka octu, 1,5 szklanki cukru wszystko zagotować.
- 4 Ogórki wkładamy do słoiczków i zalewamy gorącą zalewą. Pasteryzujemy 10 minut.

Twoje notatki do przepisu: