

Ogórki z chili i miodem

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **8049**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2kg. ogórków
- 3 łyżeczki przyprawy chili
- 3 łyżki miodu naturalnego
- 2 łyżki soli kamiennej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 szklanki wody
- 1 szklanka octu 10%
- czosnek /na słoik 2 ząbki/

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte ogórki bez obierania pokroić na połówki /większe na ćwiartki/. Posolić i odstawić na ok.2 godziny, aż puszczą sok. Następnie odlać sok, a ogórki poukładać ciasno w słoikach, dodać po 2 ząbki czosnku. Wszystkie składniki zalewy zagotować i gorącą zalać ogórki. Nie pasteryzować, tylko od razu odwrócić do góry dnem i pozostawić do całkowitego wystudzenia. **SMACZNEGO!** Mnie wyszło 6 słoików.

Twoje notatki do przepisu: