

Ogórki z chrupiącą cebulką (z Birmy)



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2289** Ocena: **14388**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ogórek zielony 5 szt
- Ocet 5 łyżek
- Cebula biała 3 szt
- Czosnek 5 ząbków
- olej 5 łyżek
- cukier, sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ogórki obrać, przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, zalać wrzącą wodą z trzema łyżkami octu i gotować przez kilka minut. Następnie ogórki wyjąć łyżką cedzakową i posolić. Cebulę posiekać, zrumienić na oleju z roztartym czosnkiem i po chwili wyjąć z oleju. Do tegoż oleju, wlać resztę octu, wsypać cukier, pieprz do smaku i połączyć tym sosem ogórki. Na końcu obłożyć cebulką i podawać do obiadu lub jako przekąskę.

Twoje notatki do przepisu: