

ogórki po meksykańsku

Przepis dodany przez użytkownika monikof

pyszne ogórki na przystawki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ogórki gruntowe - 2,5 kg
- sól - 4 łyżka(i)
- czosnek - 1,5 główki
- olej - 8 łyżka(i)
- ocet - 1,5 szkl.
- chili - 2 płaskie łyżeczka(i)
- cukier - 1/2 kg

Etapy przyrządzania:

1. Ogórki umyć, pokroić wzdłuż na 4 lub 8 części i zasypać solą. Wymieszać i zostawić na 6 godz. Po tym czasie odlać sok, posypać chili i zmiądzdżonym czosnkiem. Polać olejem. Zagotować ocet z cukrem i wrzącym płynem, poleć. Wymieszać wszystko i zostawić na 12 godz. Następnie przełożyć w słoiczki i zalać zalewą, która zostanie. Bez gotowania odstawić do piwnicy, komórki lub spiżarni.

Uwagi:

pracochłonne- ale warto!

