



Ogórki-koreczki chili

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: gosia321, dnia 29 Stycznia 2011r. o 14:06

Tagi: ogórek,chili,koreczki,

Rodzaj dania: przetwory sałatki, surówki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ogórek gruntowy	2	kg	warzywa

Opis

2 kg małych ogórków pokroić w poprzek ok 1cm. Dodać 2 łyżki soli. Wymieszać, odstawić na 2-3h. Zlać sok i dodać 1 łyżkę chili. Do słoika włożyć czosnek, ziele angielskie i listek. Na dno wlać dwie łyżki oleju. Włożyć ogórki. Zalać zalewą. Pasteryzować bardzo krótko.

Zalewa

1 i jedna druga szklanki octu

0,5 kg cukru

zlany sok z ogórków

zagotować i zalać ogórki

Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: tak

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: