

Ogórki curry



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **802** Ocena: **49948**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ogórki 3 kg
- cebula 3 szt
- czerwona mielona papryka około 1/2 łyżeczki (płaskiej) do każdego słoiczka
- zalewa: 1 l wody, 1/2 szkl octu, 1/2 szkl cukru, 1.5 łyżeczki soli, pieprz czarny mielony, curry 3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać, pokroić wzdłuż na ćwiartki. Cebulę obrać, pokroić w piórka. Wszystkie składniki przeznaczone na zalewę wymieszać ze sobą, zagotować, odstawić do wystudzenia. Do przygotowanych wcześniej, wyparzonych słoików wkładać garść pokrojonej cebuli, następnie ciasno układać ogórki. Całość posypać mieloną papryką, zalać zimną zalewą. Suchą ściereczką wytrzeć brzegi słoików, następnie słoiki dokładnie zakręcić.

Ogórki w słoikach wstawić do dużego garnka wyłożonego papierem, z taką ilością zimnej wody, aby sięgała do 3/4 wysokości słoików. Naczynie ze słoikami ogrzewać do zagotowania, pozostawiając w stanie wrzenia 15 minut. Wówczas słoiki należy wyjąć z garnka, np. na drewnianą deseczkę, pozostawić do wystudzenia.



Twoje notatki do przepisu: