

# Ogórki na ostro



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2380** Ocena: **52791**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2,5 kg ogórków
- 4 łyżki soli
- 2 główki czosnku
- 3 łyżki ostrej papryki
- Zalewa (proporcje):
- szklanka octu
- 1/2 kg cukru
- 10 łyżek oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki myjemy ,kroimy na ćwiartki ,zasypujemy solą i odstawiamy na noc. Później odcedzamy ogórki i mieszamy z ostrą papryką i pokrojonym czosnkiem.  
Przygotowujemy zalewę: Ocet zagotowujemy z cukrem i olejem.  
Ogórki przekładamy do słoików ,wlewamy zalewę i pasteryzujemy 10 min.

## Twoje notatki do przepisu: