

# Pikle ogórkowe na ostro



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2513** Ocena: **18185**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ogórek gruntowy mały 2 kg
- Sól 4 łyżki
- Papryka ostra mielona 2 łyżki
- Papryka wędzona 1 łyżeczka
- Czosnek 2 główki
- Koperek
- Składniki na zalewę:
- Cukier 3 szklanki
- Ocet 1 □ szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać, pokroić w słupki, zasypać solą i odstawić na 2 godziny. Następnie odcedzić, dodać papryki mielone i czosnek i przełożyć do wyparzonych słoików. Z podanych składników przygotować zalewę, wystudzić, zalać przygotowane pikle, pasteryzować przez 8 minut.

## Twoje notatki do przepisu: