




## Ogórki po chińsku

 smakujmy

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [chińska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

małe ogórki gruntowe - 2 kg

sól - 2 łyżka

przegotowana woda - 2 szklanka

chilli w proszku - 2 łyżeczka

czosnek (główki) - 2 szt.

ocet 10 % - 1 i 1/2 szklanka

cukier - 50 dag

olej - 7-8 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ogórki dokładnie umyć (nie obierać!) i pokroić w dość cienkie plastry.

Sól rozpuścić w przegotowanej wodzie i tą solanką zalać ogórki. Wymieszać, przykryć i odstawić na co najmniej 6 godzin. Następnie dokładnie odcedzić z zalewy na sitku. Do odcedzonych ogórków dodać chilli, czosnek przeciśnięty przez praskę i wymieszać.

Ocet zagotować z cukrem. Osobno na patelni rozgrzać olej. Ogórki wrzucić do zalewy octowej, potem dodać ostrożnie olej. Wszystko chwilę pogotować, gorące nakładać do wyparzonych słoików, zakręcić, wystudzić i wstawić w chłodne miejsce.