





Ogórki curry

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

ogórki gruntowe - 1 kg

imbir - - kawałek

papryczka chili - 1 szt.

czosnek - kilka - ząbek

zalewa: -

ocet biały winny - 3/4 szklanka

woda - 1 litr

curry - 2-3 łyżeczka

cukier trzcinowy - 3-4 łyżka

sól pełna - 1 łyżka

słoiki - 4 szt.

Dodatkowe info:

Polecam przyprawę curry od Lenebsbaum. To, moim zdaniem, najlepsze curry.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć i pozostawić do osuszenia na durszlaku. Słoiki wmyć i wraz z pokrywkami włożyć do piekarnika nastawionego na 100 st. C na 20 minut. Następnie na dno słoika dodać kilka plasterków imbiru, czosnek i kawałek papryczki chili. Ogórki pokroić na cienkie plasterki wzdłuż i ułożyć ciasno w słoikach. Zagotować zalewę bez octu. Ocet wlać na koniec i też zagotować chwilę. Zalać ogórki i mocno zakręcić. Pasteryzować w piekarniku do 30 minut w 100 st. C.