Ogórki kanapkowe z curry

Olla

Polecane na: **przetwory**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ogórki gruntowe - 2 kg
- czosnek do każdego słoika po - 1 ząbek
- ziele angielskie do każdego słoika po - 3 szt.
- pieprz kolorowy do każdego słoika po - 3 szt.
- ocet winny biały - 3 szklanka
- woda - 3 szklanka
- cukier - 3 szklanka
- sól - 2 łyżka
- curry w proszku - 1 i 1/2 łyżka

Dodatkowe info:

Najlepsze ogórki kanapkowe jakie znam:)
Nie obawiajcie się, że w przepisie jest tak dużo cukru w smaku ogórki nie są mocno słodkie.
Według mnie najlepsze do jedzenia są wtedy, gdy przejdą smakiem zalewy-nie wcześniej jak około 2 tygodni od przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki myjemy i kroimy wzdłuż w plastry, układamy ściśle w słoikach.
Zalewa: W garnku mieszamy wodę, ocet, cukier, curry i sól - całość zagotowujemy mieszając, aby cukier się rozpuścił.
Do każdego słoika wkładamy po 3 ziarna ziela, pieprzu, oraz 1 ząbek czosnku. Zalewamy gotową zalewą, zakręcamy i pasteryzujemy 20-25 minut.