




## Ogórki z chili

 Barbara Strużyna

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 200 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ogórki gruntowe małe i średnie -  
kilka - kg  
woda - 3 litr  
ocet - 1 litr  
cukier - 2 i 1/2 szklanka  
papryka chili w proszku - 2  
łyżeczka

sól kłodawska - 1 łyżka  
koper baldachy i łodygi do każdego  
słoika po - 2 szt.  
czosnek - do każdego słoika po - 2  
ząbek  
gorczyca - do każdego słoika - 1/2  
łyżeczka  
oliwa do każdego słoika - 1/2  
łyżeczka

### Dodatkowe info:

Na każdy 1 litr wody dodajemy 1 szklankę cukru, 3/4 szklanki octu i 2 łyżeczki papryki chili w proszku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Myjemy ogórki i zostawiamy je w zimnej osolonej wodzie na 3 do 12 godzin. Słoiki wyparzamy i dekielki wyparzamy, a dekielki dodatkowo przecieramy spirytusem.

**KROK 2:** Gotujemy wodę z cukrem, solą i octem. Na koniec gotowania dodajemy paprykę ostrą w proszku.

**KROK 3:** Do każdego słoika wkładamy dwa baldachy kopru, dwa ząbki czosnku, 1/2 łyżeczki ziaren gorczycy i 1/2 łyżeczka oliwy. Ogóreczkom odkrajamy nożem końcówki z ogonkami. Do słoików ciasno upychamy ogórki. Na wierzchu możemy położyć baldachimy kopru.

**KROK 4:** Słoiki zalewamy octową miksturą i zakręcamy. Pasteryzujemy słoiki przez 10 minut. Odkładamy, ogórki nabierają mocy po 2 tygodniach.