



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

OGÓRKI MARYNOWANE Z PAPRYKĄ

Przepis na 4 słoje o pojemności 850 ml.

Składniki:

- 2,2 kg ogórków (jednakowej wielkości)
- 2 szt. czerwonej papryki
- 2 szt. cebuli
- 2 czubate łyżki ziarenek gorczycy
- 4 baldachimy kopru
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 16 ziaren pieprzu czarnego



Zalewa:

- 600 ml wody, 120 ml octu 10%, 80g cukru, 14 g soli

Ogórki oczyszczamy i myjemy. Następnie kroimy wzdłuż na 4 lub 8 części (na ćwiartki lub ósemki).

Paprykę myjemy i przekrawamy wzdłuż, oczyszczamy z pestek i kroimy na paski szerokości ok. 1 cm.

Cebulę obieramy i kroimy na cienkie talarki.

Do słoików kładziemy po 4 ziarenka pieprzu, 2 ziela angielskie, 1/2 łyżki ziaren gorczycy, oraz baldachim kopru.

Zagotowujemy wodę z octem, z cukrem i solą, chwilę gotujemy i zdejmujemy z ognia.

W tym czasie do słoików układamy ogórki, przekładając je papryką i cebulą.

Słoiki zalewamy gorącą marynatą (ok. 70 stopni C), zamykamy i pasteryzujemy przez 20 minut w temp. 85 stopni C.

Smacznego!