

Ogórki w curry

data aktualizacji: 2019.04.03 autor: Redakcja



Składniki:

- 6 kg ogórków (dłuższych, nie za grubych)
- 3 duże cebule
- 2 łyżki soli
- 3 szklanki cukru
- 2 szklanki octu
- 3-4 łyżeczki curry
- 1 łyżeczka pieprzu mielonego
- 2 łyżeczki ziarenek kopru
- 2 łyżeczki białej gorczycy
- 2 łyżeczki słodkiej papryki mielonej

Wykonanie:

Ogórki obrać ze skórki i pokroić w ćwiartki. Cebulę pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać w misce, a następnie włożyć do słoików. Słoiki umieścić w dużym garnku, zalać wodą. Gotować przez 20 minut (od zagotowania się wody w garnku).

Przepis Janiny Sekreckiej, przewodniczącej Koła Gospodyń Wiejskich w Ossie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31547-ogorki-w-curry>