

## Salatka z ogórków

data aktualizacji: 2020.07.17 autor: Beata Pierzchała



**Składniki:** 2 kg ogórków, 4 łyżki soli, 1 łyżka papryki ostrej, 1 główka czosnku, 1,5 szklanki octu, 8 łyżek oleju, 1 szklanka cukru.

**Przygotowanie:** Ogórki umyć, pokroić w plasterki. Posypać solą i odstawić na 4 godziny. Po tym czasie ogórki odcedzić z powstałej wody, dodać paprykę ostrej i pokrojony w kostkę czosnek. Ocet razem z cukrem i olejem zagotować, ostudzić i wlać do ogórków. Przykryć ściereczką i odstawić na min. 12 godzin.

Po tym czasie ogórki wyłożyć ciasno do słoiczków, zalać powstałym płynem i w razie potrzeby dolać wodę. Zakręcić. Pasteryzujemy około 10 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36173-salatka-z-ogorkow>