



MIZERIA Z OGÓRKÓW Z CEBULĄ I NUTA CURRY

Autor: mileneczka5

Danie: **Salatki,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

1. Ogórki umyć, obrać i pokroić w plasterki, cebulę pokroić w kostkę, dodać do ogórków. Wszystko umieścić w misce. 2. Z podanych składników zagotować zalewę, trochę przestudzić i zalać tą zalewą pokrojone ogórki, zostawić tak na 8 godzin. 3. Po tym czasie wkładać je w słoiczki, zakręcać i pasteryzować 7-8 minut. Po wyjęciu w wody, dokręcić i odstawić zakrętkami ku dołowi aż wystygną. Przechowywać w chłodnym miejscu, smacznego:)

3 kg ogórków,

3 średnie białe cebule,

sól do smaku,

,

Zalewa:

4 szklanki wody,

1 szklanka cukru,

1 szklanka octu,

1 płaska łyżka soli,

kilka ziarenek ziela angielskiego,

liście laurowe,

1\2 łyżeczki curry