# Kwaszone ogórki po koreańsku

Dodano: 2010-01-01 17:31:10
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1783 razy.

Kuchnia koreańska
6 świeżych ogórków
2 łyżki soli
2 dymki lub mała cebulka grubo posiekana
1 roztarty ząbek czosnku
1/8 łyżeczki przyprawy chlli
1/8 łyżeczki imbiru w proszku
1 łyżeczka cukru
2/3 szklanki przegotowanej w

1. Nieobrane ogórki przepołowić , pokrajać w 2 cm kawałki, posypać łyżką soli, odstawić na 10 min:
2. Ogórki przelać zimną wodą, osączyć .
3. Dymkę, czosnek, chlli, imbir, sól cukier dokładnie wymieszać , dodać ogórki, zamieszać kilka razy.
4. Przełożyć do słoików )twist), wlać wodę, lekko zamieszać , zakręcić , pozostawić w ciepłym miejscu na 48 godz.
5. Podawać ochłodzone.

Uwaga: Ogórki kwaszą się kilka dni przy niskiej temperaturze oraz wydzielają
specyficzny zapach, lepiej trzymać je z dala od innych produktów żywnościowych.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD