
Ogórki ala chilli (na ostro)

Dodano: 2004-09-24 12:16:14

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 41602 razy.

5 kg ogórków gruntowych
1 paczka chilli (w proszku)
8 łyżek soli
3 szklanki octu
16 łyżek oleju
1 kg 40 dkg cukru
3 główki czosnku

Ogórki (nie obierać ze skórki) pokroić grubo w plastry i zasypać solą na 6 godzin - wymieszać .
Po 6 godzinach odlać wodę i zasypać ogórki chilli – wymieszać .
Olej podgrzać do wrzątku i zalać ogórki. Cukier z octem zagotować i zalać ogórki. Dodać pokrojony czosnek i wszystko dokładnie wymieszać .
Odstawić na 12 godzin – mieszać . Po 12 godzinach rozłożyć do słoików, resztę zaprawy (to co zostanie) wylać . Nie trzeba pasteryzować .

Nadesłał: magda <>

Mozna tez robic tak jak zwykle korniszony z tym ze do kazdego sloika trzeba dodac po 1 szt. calej papryczki chili suszonej na sloncu. W zeszlym roku mialem taka przywieziona z wegier- w tym roku choduje na paprapiecie i susze - zobaczcie co z tego wyjdzie. W kazdym badz razie przy konsumpcji poci sie glowa i wlosy staja deba--mniem, mniem...

Nadesłał(a):mszymma <mszymma@op.pl> 2005-08-12 13:08:00

tu miema co komentowac to trzeba sprobowac sam to tworze jest super ja ogory kroje wzdluz ale to nic nie zmienia reakcja jest ta sama wszystko staje deba

Nadesłał(a):arkady 2005-10-11 10:10:43

ja reszte zaprawy nie wylewam tylko zlewam do malych sloiczkow (po koncentracie pomidorowym)tez zagotowuje i mozna uzywac do surowek obiadowych np: z kapusty pekinskiej itp..wedle gustow i smakow...ogorki sa swietne:))..ostroznie z chilli!!

pozdrawiam

Nadesłał(a):Sylwia z Sosnowca:)) 2006-08-24 13:08:20

Przed godzina zrobilam. Za 10h laduje w sloiki. Jadlam je juz rok temu u znajomych. Sa rewelacyjne! Doskonale do kanapeczek jak i mocnych trunkow :)

Robie pierwszy raz, ciekawe czy wyjdą jak te znajomych.

Nadesłał(a):Gosia 2007-07-31 14:07:11

Ja nazywam te ogórki "PIEKIELNE"

Nadesłał(a):Andrzej <hlad@wp.pl> 2009-02-06 19:02:16

Te ogory to rewelacja Jem je juz od kilku lat... A ostatnio zrobil je samodzielnie moj syn dwudziestoletni, który je pochłania prawie ze słoikami I powiem szczerze, ze jego ogórków nic nie pobije Tyle serca w nie wlozył

Nadesłał(a):Marzena <marzmarg@interia.pl> 2010-06-02 18:06:04

"podgrzać do wrzątku"???, olej szybciej się zapali niż zagotuje, tu jest jakaś pomyłka.

Nadesłał(a):korto1 2011-06-16 22:06:52