
Pikantne pikle ogorkowe (tajskie, a jakże)

Dodano: 2007-06-03 16:10:13

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3527 razy.

5-6 małych ogorków zielonych (raczej gruntowych - te szklarniowe weź też się nadadzą od biedy)

2 małe szalotki

1 czerwona i jedna zielona papryczka chili

szklanka octu ryżowego

zrobiłam dwa słoje - pikle wyszły tak pyszne, że wszyscy chętnie zjadły się do jednego posiłku! polecam bardzo do wszelkiego azjatyckiego jedła, a już zwłaszcza do szaszłyków (satay) z grilla (ale o tym może innym razem).

Ogorki obrać ze skórki i pokroić wzdłuż na kawałki/słupki o grubości jakiejś 1/2 cm. cebule i papryczki drobniutko posiekać, wymieszać z octem. Ogorkowe słupki upchnąć w szklanym naczyniu, zalać marynatą, odstawić na noc.

Nazajutrz powinny być już gotowe - przed podaniem

odsaczyć z octu.

smacznego!

Nadesłał: AW <>