

Americké okurky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 800 g
- Okurky 2 kg
- Chilli 1 lžička
- Cukr 1 kg
- Kari koření 1 lžička
- Ocet 1 l
- Pepř, sůl 1 špetka
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Brazílie

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si svaříme všechny suroviny na nálev. Do hrnce nalijeme vodu, ocet, přidáme cukr, sůl, pepř, chilli a kari koření.

Okurky a cibuli nastrouháme, osolíme a necháme alespoň 3 hodiny odležet. Po odležení zeleninu vymačkáme, zalijeme studeným nálevem a plníme do skleniček.

Americké okurky sterilujeme 20 minut při 80 °C.

Americké okurky se mohou jíst prakticky hned.

