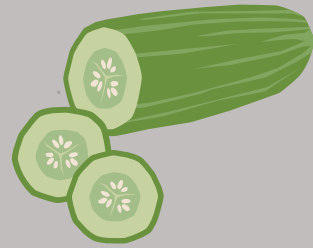


KROKODYLKI



SKŁADNIKI

- 2 kg ogórków,
 - 7-8 ząbków czosnku,
 - 1,5 łyżeczki soli,
 - 1-1,5 łyżeczki chili (1,5 łyżeczki - bardzo pikantne)
 - Zalewa:
 - 1 szklanka octu 10%,
 - ½ szklanki przegotowanej chłodnej wody,
 - 1,5 szklanki cukru,
 - 8 łyżek oleju,
- (szklanka ma pojemność 250 ml)

WYKONANIE

Ogórki umyć i pokroić na 4 części w słupki. Wymieszać z przyprawami, odstawić i przejść do wykonania zalewy. Zalać ogórki wystudzoną zalewą i zostawić na noc w chłodnym miejscu. Na drugi dzień układać ogórki pionowo w słoikach 330 ml i zalać zalewą, która powstała przez noc. Zakręcić pokrywki i pasteryzować 10 minut od zagotowania.



**Autor przepisu: Pani Dorota Grzesiczak
ROD "Kolejarz" w Brzegu**