**Pikantne ogórki**

Czas przygotowania: 60 minut + czas pasteryzacji

***Potrzebne produkty***

• 1,5kg ogórków

• 750ml wody

• 2 łyżki cukru

• 1½ łyżka soli

• 200ml octu królewskiego KAMIS

• 2 łyżeczki chili KAMIS

• 1 łyżeczka ziaren gorczycy KAMIS

***Sposób przygotowania:***

1. Oczyszczone ogórki pokrój w grube plastry (2 cm) i ułóż w wyparzonych

słoikach.

2. Wodę zagotuj z cukrem i solą z dodatkiem chili i gorczycy.

Na koniec dodaj ocet.

3. Gorącą marynatą zalej ogórki, zakręć i wstaw do piekarnika. Pasteryzować około 30 minut w temperaturze 130°C. Można również pasteryzować w kąpieli wodnej przez 10 minut.

4. Po wyjęciu odstaw do góry dnem do wystygnięcia.

5. Przechowuj w chłodnym, ciemnym miejscu.

6. Idealne do sałatek, kanapek, koreczków.

*Dobra rada:*

*Aby ogórki się udały wykorzystuj tylko czyste, wyparzone, bez żadnych odprysków słoiki. Zwróć też uwagę na zakrętki - ważne, aby nie miały śladów rdzy.*