**OGÓRKI KANAPKOWE**

Czas przygotowania -90 minut + czas pasteryzacji

***Składniki:***

3 kg ogórków zielonych średniej wielkości( ogórki nie mogą mieć dużych pestek)

Zalewa:

1 ¾ szklanki cukru

1 ¾ szklanki octu

2 ½ szklanki wody

1 płaska łyżka kurkumy

1 łyżka soli

½ łyżeczki chili

Przyprawy do słoików: ziele angielskie, pieprz w ziarnkach, gorczycę

***Wykonanie.***

1. Ogórki pokroić w podłużne plastry i ułożyć dość ciasno w słoiczkach.
2. Do każdego słoiczka wsypać pieprz, ziele, gorczycę (przypraw dość dużo).
3. Do garnka wlać wodę ocet, wsypać cukier dodać sól, kurkumę i chili wszystko razem zagotować.
4. Gorącą zalewą zalać ułożone w słoikach ogórki, słoiki szczelnie zakręcić
5. Tak przygotowane słoiki zagotować w kąpieli wodnej. Pasteryzować około 5 minut.
6. Idealne do kanapek, przekasek.

**ZALEWA NA OGÓRKI KISZONE – SZYBKIE**

3 litry wody

½ szklanki soli

¾ szklanki cukru

Przyprawy: 3 liście laurowe, koper, chrzan, liście wiśni i selera, czosnek, gorczyca.

Zalewę zagotować i gorącą zalać ogórki.