

## Ogórki słodko-kwaśne



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 15 do 30min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 4/10/10

### **Składniki:**

- ogórek - 3 szt.
- papryka chili - 1 szt.
- ocet ryżowy - 1 szkl.
- sos rybny - 1/4 szkl.
- cukier - 3/4 szkl
- limonka - 1 łyżka
- sól
- pieprz

### **Opis przygotowania:**

Ogórki obrać ze skóry, przekroić wzdłuż i za pomocą łyżeczki wyciąć pestki. Tak przygotowanego ogórka pokroić w 2 cm kawałki. Wymieszać z łyżeczką soli i cukru, a następnie odstawić na godzinę. W garnku wymieszać ocet ryżowy z pozostałym cukrem, gotować do rozpuszczenia cukru. Dalej gotować na małym ogniu w celu odparowania przez około 5 minut. Odstawić do wystygnięcia. Ogórki wycisnąć, odlać płyn. Dodać pokrojoną w paseczki papryczkę chili. Doprawić pieprzem, sosem rybnym i sokiem z limonki oraz powstałym w garnku syropem. Wszystko wymieszać.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**