



Pikle z curry – konserwowe ogórki z czerwonym curry z tajskim akcentem

przepisy.pl



 20 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

zalewa:

- woda - 1 litr
- cukier brązowy - 1 szklanka
- ocet 10% - 1 szklanka
- sól - 1.5 łyżek
- Przyprawa Czerwone Curry Knorr** - 1 opakowanie
- łodyga trawy cytrynowej - 2 sztuki

pozostałe składniki:

- słoik 0,9 l - 4 sztuki
- ogórek - 1.5 kilogramów
- szalotka - 16 sztuk
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżka
- strąk papryczki chili - 2 sztuki
- imbir kłacz - 5 cm
- liście limonki kaffir - 4 sztuki
- limonka - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozbij tłuczkiem zgrubiałe części trawy cytrynowej. Wodę zagotuj, dodaj brązowy cukier, ocet, sól, przyprawę Czerwone Curry Knorr i trawę cytrynową. Zalewę gotuj 2–3 minuty.
2. Ogórki umyj, wysusz i pokrój w grube plastry. Szalotkę i imbir obierz. Szalotkę pokrój na ćwiartki, a imbir w plastry. Chili przekrój wzdłuż na pół, a limonkę pokrój w plastry. Wszystkie składniki, razem z gorczycą, listkami limonki kaffir oraz ziarnami czarnego pieprzu, umieść w podobnej ilości w słoikach.
3. Całość zalej gotującą się zalewą i zakręć. Słoiki ustaw w garnku z wyłożonymi na dnie gazetami. Wszystko zalej gorącą wodą do wysokości $\frac{3}{4}$ słoika. Doprowadź wodę do wrzenia i gotuj 4 minuty. Po tym czasie wyjmij słoiki i ustaw do góry dnem do wystudzenia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl