Krokodylki. Ogórki konserwowe z chilli

Krokodylki to must have każdej domowej spiżarni. Obok tych w musztardzie, to chyba jeden z najpopularniejszych przetworów. Są ostre i słodkie jednocześnie, idealne na kanapki, jako dodatek do dania głównego, czy… samodzielna przekąska.

Składniki na krokodylki, czyli ogórki konserwowe z chilli

Wszystko, czego będziesz potrzebować, bez trudu kupisz w pobliskim sklepie spożywczym. A już za dwa dni będziesz mieć gotowe do jedzenia pyszne krokodylki.

- 2 kg ogórków,
- 8 ząbków czosnku.
- 3 kopiaste łyżki soli kamiennej, najlepiej niejodowanej,
- 3 łyżeczki płatków chilli,
- 1 świeża papryczka chilli,
- 380 mł octu spirytusowego,
- 150 ml oleju roślinnego,
- 350 g cukru,
- 4 liście laurowe,
- 5 ziarenek ziela angielskiego,
- 25 ziarenek czarnego pieprzu.

Jak przygotować krokodylki krok po kroku

1. Umyj ogórki pod chłodną bieżącą wodą.
2. Odkrój niewielkie kawałki na obu końcach ogórków.

3. Pokrój ogórki wzdłuż na pół lub na ćwiartki, przełóż je do miski i zasyp solą. Dokładnie wymieszaj i odstaw pod przykryciem na in. 6 godzin.
4. Od czasu do czasu mieszaj ogórki.
5. Odlej wodę, która pojawiła się w naczyniu, nie płucz ogórków.
6. Czosnek obierz i przeciśnij przez praskę do ogórków, dodaj też chilli w płatkach. Zamieszaj.
7. Do garnka wlej wodę, ocet i olej, dodaj ziele, listki, cukier, pieprz i pokrojoną w plasterki papryczkę chilli.
8. Zagotuj i dokładnie wymieszaj, aby cukier się rozpuścił.
9. Gorącą zalewę przelej ostrożnie do ogórków i zamieszaj. Zostaw do wystudzenia.
10. W wyparzonych słoiczków przekładaj kawałki ogórków. Układaj je ciasno.
11. Zalej całość zalewą, powinna całkowicie zakryć ogórki. Jeśli jej brakuje – dorób kolejną porcję.
12. Delikatnie postukaj każdym słoiczkiem, aby upewnić się, że zalewa dokładnie wypełniła przestrzenie między ogórkami.
13. Zakręć mocno słoiczki i pasteryzuj 10-15 minut.
14. Postaw do wystudzenia na blacie denkami do góry.