

# Koreańska sałatka z ogórków – mizeria w nowym wydaniu

*Koreańska sałatka z ogórków jest kwaśna w smaku, mocno czosnkowa, można powiedzieć mizeria w nowym wydaniu! Płatki chilli i ziarna sezamu dodają nowego wymiaru. Polecam ☐*



## **Składniki:**

Ogórki:

- 6 świeżych zielonych ogórków
- 2 łyżki soli

## Sos:

- 3 ząbki czosnku
- 2 łydki szczypioru
- 3 łyżki octu ryżowego
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 1 łyżka prażonych ziaren sezamu
- 1 łyżeczka płatków chilli (opcjonalnie)

## Wykonanie:

Ogórki obieramy i kroimy na cienkie plasterki (można zetrzeć na tarce), solimy, dokładnie mieszamy i odstawiamy na około 10 minut.

W tym czasie mieszamy obrany i drobno posiekany czosnek i szczypior z pozostałymi składnikami sosu.

Odcedzamy wodę z ogórków, wypłukujemy nadmiar soli pod bieżącą wodą i odciskamy ogórki, żeby pozbyć się nadmiaru wody.

Polewamy je sosem i całość mieszamy. Odstawiamy do lodówki, podajemy schłodzoną.

Ta sałatka z ogórków świetnie pasuje do [koreańskich naleśników<klik>](#), [seleryby<klik>](#) czy [kotletów sojowych<klik>](#).

Smacznego!

\* Przepis pochodzi [stąd](#).

