



Pepinos picantes rápidos

Pepinos de refrigerador



Ingredientes

1 copo de água

1/3 xícara de vinagre (cidra de maçã)

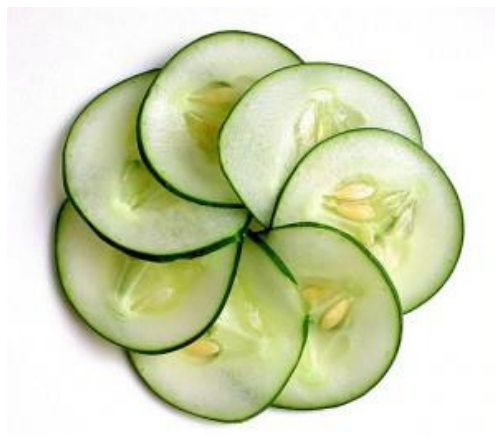
1/3 xícara de açúcar orgânico (opcional)

1 a 2 colheres de chá de sal

Pepinos orgânicos em fatias

Cebola fatiada ou cebolinha verde

Legumes adicionais a gosto (pimentão, tomate cereja inteiro, etc.)



MODO DE FAZER



Em uma tigela pequena adicione a água, o vinagre, o açúcar e o sal.

Mexa para combinar e até que o açúcar e o sal se dissolvam. Adicione o pepino e a cebola. Experimente e ajuste os ingredientes ao seu gosto.

Todos os pepinos devem ser cobertos na salmoura, se você tiver muito pepino ou estiver fazendo uma grande porção, faça mais salmoura.

Deixe a mistura descansar na geladeira até que esteja pronta para comer.

Os sabores se desenvolvem ao longo do tempo, então um mergulho durante a noite é ótimo.

Agradecimentos !



NOSSO FOCO
Presentar Você !