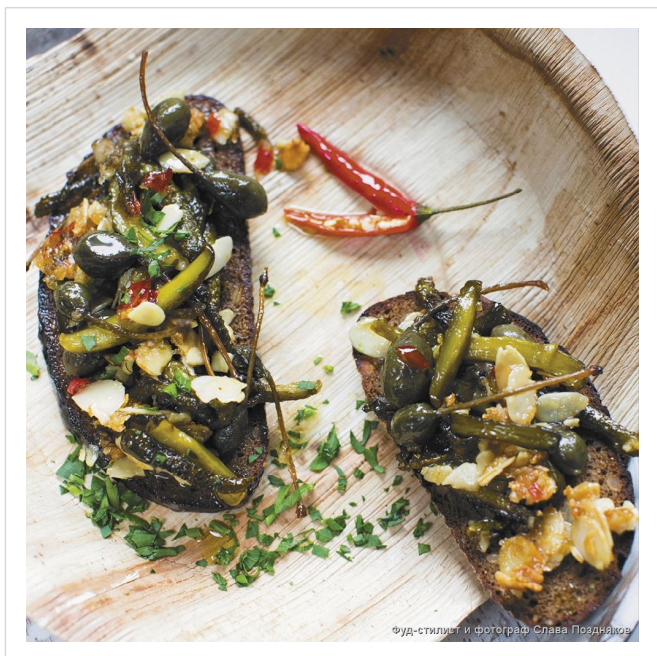




Маринованные огурцы с чили и миндалем



Ингредиенты

°Корнишоны (3-6 см) маринованные	1 банка (340г)
°Сахар	1 ст. л.
°Чеснок	2 зубчика
°Каперсы	2 ст. л.
°Петрушка	несколько веточек
°Перец чили	1 шт.
°Уксус яблочный	4 ст. л.
°Масло оливковое	4 ст. л.
°Миндаль (хлопья)	4 ч. л.
°Хлеб черный или «Ржевский»	4 кусочка

Способ приготовления:



20 мин



4 порции



150 ккал

- Огурцы обсушите, отрежьте края, разрежьте вдоль и нарежьте полосками.
- На разогретом оливковом масле слегка обжарьте огурцы, минуты 4. Затем добавьте к ним измельченный чеснок.
- Чили [очистите от семян](https://bonduelle.ru/know/master/kak-sdelat-detoks-kokteyl-s-imbirem/), мелко нарубите и добавьте к огурцам. Тушите еще 3 минуты.
- Добавьте яблочный уксус, каперсы и сахар, а через 2-3 минуты - еще и миндаль. Тушите еще минуты 3 под крышкой.
- Хлеб подсушите в духовке с добавлением оливкового масла. [Мелко нашинкуйте](https://bonduelle.ru/know/master/kak-narezat-zhestkiyu-tykvu/) петрушку.
- подавайте огурцы на хлебе, посыпав их свежей петрушкой.



Совет

Каперсы в этом блюде можно заменить оливками или маслинами.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>