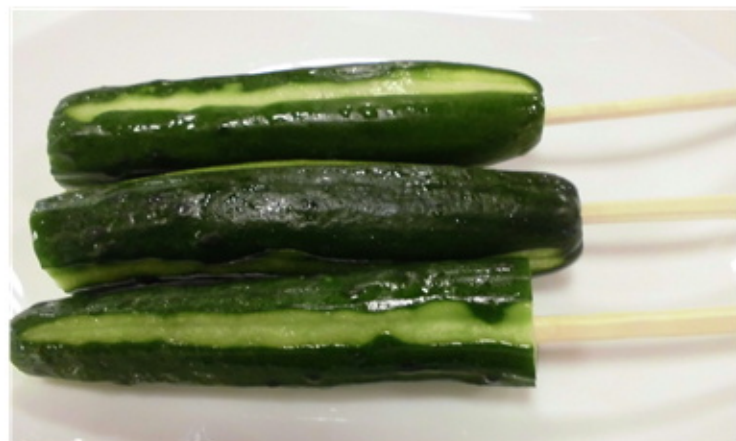


『キュウリのスティック即席漬け』

材 料

きゅうり	1kg
砂糖	40～50g
塩	30g
練りがらし（チューブ入り）	15cm長さ



作り方

- ① きゅうりを洗って、縦にピーラーなどで3本くらい皮をむく。
- ② ビニール袋にきゅうりを入れ、砂糖、塩、練りがらしを入れ、なるべく空気を抜いて口を閉じて、冷蔵庫で半日、常温で1～2時間置く。きゅうりから水が出てきたら出来上がり。