

『キュウリの焼酎漬け』

材料(作りやすい分量)

キュウリ	1kg (約10本)
焼酎(35度)	大さじ3
砂糖	大さじ6
塩	小さじ2と1/2
赤唐辛子	適量



作り方

- ① キュウリをきれいに洗って水気を拭き、両端を切り落とし、保存袋に入れる。
- ② キュウリを入れた袋に、砂糖、塩、焼酎、赤唐辛子を入れ、口を締め、平らな所でゴロゴロし一晩置く。(水分がかなり出ます。)
- ③ 食べる分だけ切って、器に盛って出来上がり！残りは冷蔵庫で保存する。