

酱渍黄瓜

原料：

4 根小黄瓜 (pickling cucumber)

1/2 杯酱油

1/4 杯白糖

1 个八角 (大料)

1 小撮花椒

6 个干红辣椒



做法：

黄瓜洗干净，每个竖着切成 4 瓣，放到干净无油的架子上，晾一天一夜。

晾蔫了的黄瓜放到干净的玻璃瓶里。

酱油加白糖，八角，花椒和辣椒烧开，晾凉。然后倒入装着黄瓜的玻璃瓶，密封，放冰箱腌一天后就可以吃了，时间越长越入味。

就粥下饭很不错的小菜！