

## 凉拌黄瓜

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

### 材料：

1. 小黄瓜 3.5 磅
2. 盐、糖、米醋、花椒、辣油

### 步骤：

1. 小黄瓜洗净、沥干，去头尾，切成半吋厚，用 1.5 大匙盐腌 20~30 分钟（可略有出水）
2. 挤干水份，用冷水冲洗，沥干，擦去水份，放入碗或玻璃罐中。
3. 加入 2 小匙花椒、1 杯糖、1 杯米醋（可用苹果醋，更有味道，但面相较差），将黄瓜块略压紧，确定糖醋汁淹过黄瓜。
4. 放入冰箱过夜，吃前淋上辣油，即可食用，。

