

## Najprostsza sałatka z zielonych pomidorów



### ILONA ALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pomidory zielone</b>	5 kg
<b>cebula</b>	1,5 kg
<b>sól kamienna</b>	
<b>ocet</b>	3 szklanki
<b>woda</b>	5 szklanek
<b>cukier</b>	1-1,5 szklanki
<b>Gorczyca biała cała Prymat</b>	0,5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Często pod koniec sezonu pomidorowego zostają nam na krzaczkach zielone pomidory, które już nie dojrzeją. Warto, więc zerwać je i przygotować sałatkę z zielonych pomidorów, którą będziemy cieszyć się zimą. Pomidory i cebulę kroimy w plasterki lub półplasterki, w zależności od wielkości. Przekładamy je do garnka. Zасыpujemy solą kamienną. Ja dodałam 3 łyżeczki. I mieszamy całość.
- KROK 2** Odstawiamy na kilka godzin, żeby warzywa puściły sok. Sok odsączamy. Składniki zalewy zagotowujemy, dodajemy do gotującej się zalewy warzywa i gotujemy do momentu, gdy pomidory robią się lekko złotawe( żółtawe). Przekładamy do wyparzonych słoików porcje warzyw, następnie zalewamy zalewą z gotowania i zakręcamy.
- KROK 3** Pasteryzujemy chwilę( dosłownie 5 minut). Odstawiamy do góry dnem do momentu, gdy będą zimne.