

Sałatka do słoika



IKNKIRKE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 kg
cebula	1 kg
marchew	1 kg
buraki czerwone	1 kg
woda	6 szklanek
cukier	1 szklanka
ocet 10 %	1 szklanka
sól	3 łyżki
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw robimy zalewę wlewamy do dużego garnka wodę, ocet dodajemy cukier, sól parę ziaren ziela angielskiego i 2-4 liście laurowe. Wszystko zagotowujemy. W międzyczasie szatkujemy kapustę i cebulę. Natomiast obraną marchew i buraczki ścieramy na tarce na grubym oczku. Jak zalewa się zagotuje dodajemy kapustę i gotujemy w zalewie 15 minut. Następnie marchew i gotujemy 15 minut. Potem buraczki i gotujemy 15 minut. Na końcu cebulę również gotujemy 15 minut. Przystudzoną sałatkę przekładamy do słoików i pasteryzujemy 10 minut.