

SAŁATKA NA ZIMĘ



DAGMARA020



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogóreczki	3 kg
woda	15 szk
sól	1 szk
papryka	1 kg
cebula	1/2 kg
koper	3-4 gałęzie
chrzan	2 szt
pieprz	12-15 ziarenek
czosnek	1 główka
ziele angielskie	8 ziarenek
Liść laurowy suszony Prymat	3-4 szt
ocet	1 szk
cukier	3 szk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ogórki umyć i pokroić w słupki zalać solanką tj. 10 szklanek wody i 1 szklanka soli moczyć 2 godziny i odlać solankę.
paprykę pokroić w paski lub kostki, cebulę pokroić w pióra i dodać, posiekany koper, chrzan pocięty w talarki, czosnek, ziele angielskie, listek laurowy wszystko wymieszać.
- KROK 2 Włożyć do słoików i zalewać gorącą zalewą tj 5 szk wody 1 szklanka octu 3 szklanki cukru.

KROK 3 Ogórki pasteryzować 4 minuty. Idealna sałatka do obiadu jako zakąska. smacznego