

Sałatka na zimę do słoika



3TRZECIA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	3 kg
papryka czerwona	2 kg
cebule	6 sztuk
sól	2 łyżki
ocet 10 %	1,5 szklanki
woda	1 szklanka
olej	0,5 szklanki
cukier	1,5 szklanki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 sztuk
ziela angielskie	2 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki kroimy. Wymieszać, posolić (2 łyżki soli) odstawić na godzinę.
do słoika:

ziarenka pieprzu, ziela angielskiego i listek laurowy wrzucamy do słoika, nakładamy sałatkę
zalewamy zalewą i gotujemy przez 15min na małym ogniu.

z tej porcji wyszło mi 17 słoików różnej wielkości :)