

Sałatka ogórkowa z curry



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	5 kg
cebula biała	1,5 kg
curry	2 op.
sól	2-3 łyżki
cukier	2/3 szkl.
olej	2/3 szkl.
Pieprz czarny mielony Prymat	
ocet 10 %	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać (nadają się do tej sałatki ogórki nieforemne, o brzydszej skórce) i pokroić w plasterki - zasypać solą i curry, wymieszać i odstawić na godzinę. Cebulę obrać i pokroić w piórka lub półplasterki - zasypać cukrem, polać octem i wymieszać - pozostawić na godzinę. Kiedy warzywa skruszeją i puszczą sok, połączyć je, dolać olej i wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem. Sałatką napęłnić słoiki, zakręcić i zapasteryzować przez 10-15 minut.