

Sałatka ogórkowa z papryką i cebulą



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórków (po obraniu)	2 kg
pęczek natki pietruszki	1
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżeczka
soli	2 łyżki
octu	1/3 szk
cukru	1/3 szk
białej gorczycy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa umyć, obrać ogórki i cebulę. Paprykę pokroić w paseczki, ogórki w plasterki a cebule w piórka, natkę posiekać.
- KROK 2 Wszystkie składniki umieścić w misce, dodać przyprawy i wszystko wymieszać. Miskę z sałatką wstawić przykrytą na kilka godzin do lodówki.
- KROK 3 Po kilku godzinach napełnić słoiki (u mnie takie dzemowe ok 350 ml pojemności). Do napełnionych słoików dolać wytworzony sok równo do powierzchni sałatki. Słoiki zakręcić zakrętkami i pasteryzować 15 minut.
- KROK 4 Po pasteryzacji słoiki wystudzić i wstawić w chłodne miejsce.