

## Sałatka ogórkowa z papryką i marchewką



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>ogórki</b>	2 kg
<b>cebula</b>	3 szt
<b>marchew</b>	3 szt
<b>papryka czerwona</b>	2 szt
<b>ząbki czosnku</b>	5 szt
<b>sól</b>	2 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	6 łyżek

### Zalewa

<b>woda</b>	1,5 szkl
<b>ocet 10 %</b>	1/2 szkl
<b>cukier</b>	1/2 szklanki
<b>olej</b>	1/2 szkl
<b>ziele angielskie</b>	4 kulki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	4 szt
<b>Goździki całe Prymat</b>	4 szt
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	4 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki myjemy i wraz ze skórą kroimy na małe plasterki lub ścieramy na szatkownicy. Paprykę oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w około 2 cm paski, cebulę kroimy w piórka a czosnek w plasterki. Marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach. Wszystkie warzywa mieszamy ze sobą dodajemy sól i posiekaną natkę pietruszki. Odstawiamy na 2 godziny. Wodę zagotowujemy z cukrem , octem, zieleń, liściem oraz goździkami i odstawiamy do wystudzenia. Do warzyw wlewamy zalewę i olej, mieszamy aż składniki się dobrze połączą. Sałatkę przekładamy do suchych i czystych słoików i pasteryzujemy 15 minut, Słoiki odwracamy do góry dnem.