

Sałatka warzywna do słoików



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2 kg
marchew	1 kg
cebula	1 kg
natka pietruszki	2 pęczki
pomidory	2 kg
seler nać	1 pęczek
sos ziołowy	4 opakowania
olej	1/3 szklanka
woda	1 szklanka
ocet	1/3 szklanka
cukier	3 łyżki
sól	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Warzywa obieramy, dokładnie myjemy. Marchew ścieramy na tarce o grubych oczkach. Ogórki kroimy w plasterki, cebulę w kostkę. Zieleninę siekamy.
- KROK 2 Pomidory sparzamy usuwamy skórkę, kroimy w kostkę.
W wodzie rozpuszczamy cukier, sól, gotowe sosy ziołowe, wlewamy ocet, olej.
- KROK 3 Mieszymy. Zalewę zalewamy sałatkę i dokładnie mieszamy. Sałatkę przekładamy do wyparzonych słoików, pasteryzujemy 15 minut.