

Sałatka z ogórków, papryki, cebuli



OLKAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2,5 kg
marchew	750 gram
cebula	750 gram
papryka czerwona	750 gram
sól	3 łyżki
czosnek	3 główki
cukier	2/3 szklanki
ocet	2/3 szklanki
olej	2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ogórki obieram, a następnie kroję na plasterki.
- KROK 2 Paprykę przekrajam wzdłuż, usuwam gniazda nasienne, po czym kroję w paski.
- KROK 3 Cebulę kroję i dodaję do ogórków. Zасыpuję całość solą, odstawiam na 2 godziny, po czym odsączam.
- KROK 4 Do papryki dodaję pokrojoną w plasterki marchewkę, odsączone ogórki, obrany, a następnie przeciśnięty przez praskę czosnek i posiekaną natkę pietruszki.
- KROK 5 W garnku gotuję cukier z octem, studzę, po czym łączę z olejem.
- KROK 6 Sałatkę przekładam do słoików, zalewam marynatą, zakręcam słoiki i pasteryzuję przez około 20 minut.