

Salatka z ogórków i papryki w zalewie octowej



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	4 kg
woda	4 szklanki
cukier	2-3 łyżki
ocet	2 szklanki
sól	5-6 łyżek
pieprz ziarnisty czarny Prymat	kilka ziaren
marchewka	1 kg
cebula	70 dag
papryka	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i paprykę dokładnie myjemy. Ogórki bez obierania kroimy w plasterki i wrzucamy do miski. Następnie dodajemy sól, wszystko mieszamy i odstawiamy na około 3 godz, żeby puściły sok. Paprykę kroimy w drobne paseczki, cebulę zaś w talarki i na pół. Następnie myjemy i obieramy marchewkę, ścieramy ją na tarce o grubych oczkach. Do ogórków dodajemy paprykę, cebulę, marchewkę i przyprawy wraz z octem, wodą i cukrem, wszystko razem mieszamy, następnie przekładamy do słoików. Na koniec dolewamy pozostały w misce sok. Wszystko pasteryzujemy około 15- 25 minut.