

Sałatka z czerwonej kapusty



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet 10 %	1/2 litra
Goździki całe Prymat	4 sztuki
sól	1 łyżka
cukier	30 dag
Liść laurowy suszony Prymat	5 sztuk
pieprz ziarnisty	10 ziaren
Zalewa:	2 litry
woda	2 litry
cebula	1/2 kg
kapusta	4 poszatkowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zrobić zalewę i zagotować, dodać warzywa i gotować do miękkości. Gotując przekładać do słoików i przewrócić do góry dnem na 5 minut. Tak przygotowana sałatka przechowuje się przez cały rok. Przed spożyciem należy ją tylko odcedzić i dodać łyżkę oliwy i wymieszać.