

Sałatka wielowarzywna



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory zielone	1 kg
ogórki	1 kg
cebula biała	1 kg
kalafior	1 kg
pietruszka korzeń	1/2 kg
marchewka	1/2 kg
oliwa	500 ml
ocet 10 %	1 szkl
pieprz mielony	
sól	3 łyżki
cukier	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa kroimy na paseczki (lub trzemy na tarce do kapusty ,kalafiora dzielimy na malutkie różyczki.

Zalewa:

500ml. oliwy

1 szklanka octu 10%

gorczyca

ziele angielskie

pieprz mielony

sól

cukier.

Warzywa mieszamy wkładamy do słoików,zalewamy przygotowaną zalewą,zamykamy i gotujemy 30 minut.

