

sałatka z ogórków z zieloną skórką



OWCA441



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	2 kg
cebula	25 dkg
marchew	2 szt
liść selera	5 pojedynczych
sól	1/3 szkl
woda	3 szkl
Zalewa:	
woda	1,5 szkl
ocet	1 szkl
cukier	2 szkl
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
ziele angielskie	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki i marchew pokroić w plasterki, cebulę w drobne krążki, liście posiekać wszystko razem wymieszać dodać wodę i sól- wymieszać i zostawić na 3 godz. Po 3 godzinach ogórki odsączyć z powstałej zalewy i zalać wcześniej zagotowaną i ostudzoną zalewą wkładać w słoiki i gotować po 10 min