

Sałatka z kapusty w słoiki



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	2 kg
cebula	3 szt
marchew	2-3 szt
sól	1 łyżka
oliwa	1 szk
ocet	1/2 szk
cukier	1/2 szk
pieprz	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy, marchew ścieramy na tarce lub robotem siekamy w talarki.
Cebulę kroimy w półksiężycy, dodajemy sól, wszystko mieszamy o odstawiamy na 3 godziny.

Przygotowujemy zalewę.

Wszystkie składniki mieszamy, nie gotujemy.

Po upływie 3 godzin kapustę odciskamy z soku, ubijamy ciasno w słoiki.

Patyczkiem do szaszłyków przebijamy się w kilku miejscach do dna słoika.

Zalewamy zalewą.

Pasteryzujemy 15 minut.

Kapusta z wierzchu jest ciemna od pieprzu, ale to nie przeszkadza.