

## Sałatka z kapusty w słoiki



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kapusta biała</b>	2 kg
<b>cebula</b>	3 szt
<b>marchew</b>	2-3 szt
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	1 szk
<b>ocet</b>	1/2 szk
<b>cukier</b>	1/2 szk
<b>pieprz</b>	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.