

## Zimowa sałatka z buraków i papryki



## DZIKOWIEC



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>buraki czerwone</b>             | 6 kg         |
| <b>papryka czerwona</b>            | 1 kg         |
| <b>cebula</b>                      | 1 kg         |
| <b>ziele angielskie</b>            | 7 sztuk      |
| <b>ocet 10 %</b>                   | 2 szklanki   |
| <b>sól</b>                         | 2 łyżki      |
| <b>woda</b>                        | 1/2 litra    |
| <b>olej</b>                        | 1 szklanka   |
| <b>cukier</b>                      | 1,5 szklanki |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | 3 sztuki     |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy, gotujemy w łupinkach. Gdy będą miękkie, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Paprykę myjemy, kroimy w grubą kostkę, podobnie cebulę. Wszystkie warzywa wrzucamy do garnka, mieszamy na zimno. Dodajemy składniki zalewy z wyjątkiem octu, mieszamy. Gotujemy przez ok. 15 minut. Pod koniec dodajemy ocet i wrzucamy ziele oraz liście laurowe. Doprawiamy pieprzem do smaku.

W trakcie gotowania wstawiamy do zimnego piekarnika umyte słoiki (najlepiej by były lekko obeschnięte, ale nie wytarte do sucha) wraz z nakrętkami. Piekarnik włączamy na 120-130 stopni i wypiekamy słoiki przez cały czas gotowania sałatki (15-20 minut). Gdy sałatka będzie gotowa do włożenia, słoiki napełniamy (z 1-2 cm przerwą od nakrętki!), zakręcamy (niezbyt mocno!) i pasteryzujemy w tej samej temperaturze przez kolejne 20 minut. Po tym czasie piekarnik wyłączamy, słoiki dokręcamy, a następnie stawiamy do góry dnem i zostawiamy w środku, z uchylonymi drzwiczkami najlepiej na całą noc (lub do całkowitego wystygnięcia). I gotowe! Tak przygotowana sałatka jest doskonała do zimowych (i nie tylko!) obiadów. Smacznego!

