

Sałatka do ziemniaków z białej kapusty



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatka do słoików (na większą ilość) idealna do ziemniaków na zimę:

- 2 kg kapusty białej
- 80 dag cebuli
- 50 dag marchwi
- 5 sztuk czerwonej papryki
- 6 szklanek wody
- 1 szklanka octu 10 %
- pół szklanki cukru
- 2 łyżki soli
- 10 ziarenek ziela angielskiego Prymat
- 5 liści laurowych Prymat

Poszatkować kapustę, obgotować, odcedzić. Na gotowaną zalewę wrzucić posiekaną cebulę i startą marchew. Następnie dodać odcedzoną kapustę i wymieszać. Krótko potrzymać na ogniu- nie gotować. Na końcu dodać pokrojoną w paski paprykę. Włożyć do słoików. Pasteryzować 20 minut. Trzymać jakiś czas w spiżarni lub piwnicy. Jest idealna do ziemniaków.