

Sałatka z cukinii, papryki i cebuli do słoików na zimę



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1 kilogram
cebula	1 kilogram
ocet	1 szklanka
olej	1 szklanka
cukier	1 szklanka
sól	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	2 słoiczki
cukinia	1,5 kilograma

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cukinię myjemy, osuszamy i kroimy bez obierania w kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w piórka.
2. Cukinię i cebulę solimy i odstawiamy na około 2-3 godziny, aby puściły sok. Sok z warzyw zlewamy. Paprykę myjemy, pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę.
3. Do dużego garnka wlewamy olej, ocet, dodajemy koncentrat pomidorowy, sól i cukier, mieszamy. Zalewamy dodajemy pokrojoną paprykę i całość zagotowujemy. Odstawiamy do wystudzenia.
4. Do wystudzonej zalewy z papryką dodajemy osączoną cukinię i cebulę, mieszamy i nakładamy do czystych słoików.
5. Słoiki zakręcamy i ustawiamy w garnku wyłożonym ściereczką. Wlewamy wodę do ok. 3/4 wysokości słoików. Garnek ze słoikami przykrywamy pokrywką, stawiamy na gaz i zaczynamy podgrzewanie. Kiedy woda zacznie wrzeć zmniejszymy ogień pod garnkiem, ale utrzymujemy wrzenie i od tego momentu liczymy ok. 10 minut pasteryzowania. Gdy zakończymy pasteryzację słoiki wyjmujemy, dokręcamy pokrywki i układamy do góry dnem na ściereczce.
6. Wystudzone słoiki przechowujemy w ciemnym, chłodnym miejscu.