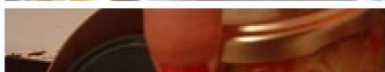


Surówka z 5 składników na zimę



PATRYSKA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta biała	1 sztuka
papryka czerwona	2 kilogramy
marchew	1 kilogram
ogórki	2 kilogramy
cebula	1 kilogram
ocet	2 szklanki
cukier	2 szklanki
olej	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę umyj i usuń gniazda nasienne. Pokrój w paseczki. Z kapusty usuń pierwsze brzydkie liście i poszatkuj za pomocą hebelka. Ogórki dokładnie wyszoruj i nie obieraj. Pokrój w plasterki. Cebulę obierz i posiekaj na piórka lub poszatkuj przy użyciu hebelka. Marchewkę obierz, umyj i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
- KROK 2 Wszystkie rozdrobnione warzywa umieść w jednej dużej misce. Wymieszaj dokładnie z dwoma łyżkami soli.
- KROK 3 Przygotuj zalewę. W jednym garnku połącz ocet, cukier i olej. Zagotuj.
- KROK 4 Warzywa zalej gotującym się roztworem.
- KROK 5 Surówkę przełóż do czystych, wyparzonych słoików. Dokładnie zakręć każdy słoik. Przetwory gotuj przez 20 minut.