

szczaw w słoikach



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szczaw	1,5 kg
sól	kilka łyzek
olej	kilka łyzek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liscie szczawiu,przebieramy i odrywamy ogonki(chyba jak ktos woli nz ogonkami), dokładnie płuczemy.mocno odciskając wkładamy nieelkimi porcjami do rozdrabniacza i siekamy,przez dosłownie chwilke.Wyjmujemy i przekładamy szczaw na miseczkę i posypujemy solą.Tak postępujemy z pozostałym szczawiem.

Wszystki posiekany szczaw solimy i dokładnie mieszamy.Napelniamy nim słoiczki,możemy na wierzch polać w słoikach po jednej łyżce oleju,szczelinie zamykamy.Wekujemy.