

Zimowa sałatka ze słoika



ANIA2610



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sałatka

ogórek gruntowy	4 kg
papryka czerwona	5-6 sztuk
cebula	0,5 kg
sól	1 szklanka
woda zimna	9 szklanek

Zalewa

ocet	2 szklanki
woda zimna	3 szklanki
cukier	3,5 szklanki

ziele angielskie

Liść laurowy suszony Prymat

Gorczyca biała cała Prymat

seler naciowy	same liście
----------------------	-------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki ze skórką kroimy w grubsze plastry, dodajemy pokrojoną w kawałki paprykę oraz cebulę (w piórka). Wrzucamy wszystko do dużej miski i zalewamy 9 szklankami wody zmieszanej z 1 szk. soli. Zostawiamy wszystko na 3 godz., co jakiś czas mieszając. W tym czasie przygotowujemy słoiki wrzucając do nich po małym listku laurowym (duży na pół), 3 ziarenka ziela ang. i dużą szczyptę gorczycy. Po 3 godz. odlewamy z sałatki sok, który nam się nagromadził (nie będzie potrzebny) i nakładamy ją do słoików. Na wierzch każdego słoika kładziemy kawałek zielonego liścia selera. Wszystkie składniki zalewy zagotowujemy i wlewamy gorącą do słoików. Zakręcamy słoiki i pasteryzujemy je 10-15 min. (od momentu zagotowania się wody).

