

## sałatka zimowa z kalafiorem



### AGNIESZKA214



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>papryka</b>	2 szt
<b>ogórki</b>	1 kg
<b>kalfior</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	3 szt
<b>podgrzybki</b>	50 dkg
<b>ocet</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	4 szkl.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryka umyć i usunąć gniazda nasienne i pokroić w paski. Ogórki nie obierać i pokroić w plasterki a cebulę w piórka. Kalafior podzielić na drobne różki i obgotować 3 min. To samo zrobić i pokrojonymi grzybami również 3 min. Odsączyć.

Marynata : zagotować wodę z octem, cukrem i solą dodać odrobinę ząbka czosnku, wrzucić wszystkie warzywa i grzyby, gotować 15 min., poczym gorące przekładać do słoików. Pasteryzować 15 min.

Sałatka nadaje się po odsączeniu na kolację z dodatkiem majonezu