

Salatka z ogórków do słoików II wersja



LIDZIA1255



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki świeże	4 Kg.
marchewka	0,5 Kg.
cebula biała	0,5 Kg.
nac pietruszki	1 pęczek
sól	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
ocet 10 %	1 szklanka
cukier	1 szklanka
ziele angielskie	10 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	5-7 szt.
Gorczyca biała cała Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać ogórki i zetrzeć na tarce w plasterki i zasypać 2 łyżkami soli aby się założyły ,Marchew i cebulę zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Pietruszkę posiekać .Zalewa ocet cukier ziele angielskie,gorczycę i liście laurowe wrzucić do garnka i zagotować(poczekać aż ostygnie) . Wymieszać w misce ogórki, marchew,cebulę, pietruszkę i czosnek dolewając zalewę.Zamknąć w słoikach i gotować przez 5 minut