

Sałatka z zielonych pomidorów



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zielone pomidory	2 kg
cebula biała	6 sztuk
marchewka	4 sztuki
ocet	2 szklanki
cukier	2 szklanki
natka pietruszki	1 garść
woda	1 szkalnka
ogórki gruntowe	1,5 kg
papryka czerwona	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory kroimy w niewielką kostkę, cebulę w pół talarki, paprykę w paski, ogórki w pół plasterki. Wszystkie podane składniki oddzielnie zasalamy i pozostawiamy na 30 minut. Marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach. Natkę pietruszki siekamy. Z octu, wody i cukru przygotowujemy zalewę. Kiedy się zagotuje dodajemy odcisnięte z nadmiaru soku warzywa. Sałatkę gotujemy 25 minut, pod koniec gotowania dodajemy natkę pietruszki. Gorącą przekładamy do słoików. Pasteryzujemy 10 minut.