

## Warzywna surówka na zimę



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	1 kg
<b>pomidory zielone</b>	1 kg
<b>cebula</b>	6 szt
<b>kapusta</b>	1 kg
<b>Zalewa:</b>	
<b>woda</b>	4 szkl
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>sól</b>	
<b>ocet 10 %</b>	1 szkl
<b>ogórki</b>	1 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa dokładnie umyć i osuszyć na sicie.  
Następnie drobno pokroić i posolić do smaku.  
Pozostawić na kilka godzin pod przykryciem.

Wodę, cukier i ocet zagotować w dużym garnku.  
Po zagotowaniu zalewy dodać posiekane pomidory, ogórki, kapustę i marchewkę oraz cebulę.  
Wszystkie składniki gotować przez 20 minut.

Następnie jeszcze gorące nałożyć do przygotowanych słoików.  
Do każdego słoika nalać wywaru, w którym gotowały się warzywa.  
Słoiki zakręcić i odstawić do góry dnem do ostygnięcia.