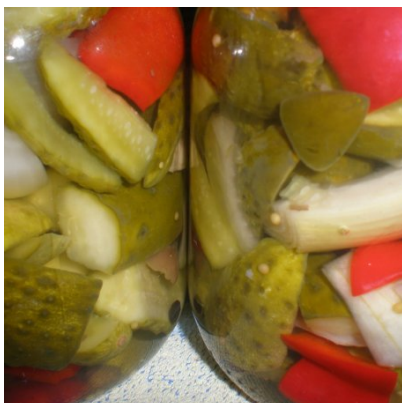


Warzywa w zalewie octowej



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4 kg
pieczarki	1 kg
papryka czerwona	1 kg
cebula	50 dag
kalafior	1 sztuka
ocet	3,5 szklanki
woda	13 szklanek
cukier	5 szklanek
Gorczyca biała cała Prymat	
sól kamienna	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kroimy na osiem części, w ćwiartki i ćwiartki na pół. Pieczarki oczyszczamy, większe kroimy na połówki, możemy je delikatnie sparzyć wrzątkiem. Paprykę myjemy, wykrawamy z niej gniazda nasienne, kroimy w kostkę. Kalafior dzielimy na różyczki i gotujemy przez 2 minuty. Cebulę kroimy na 8 części. Wszystkie tak przygotowane składniki przekładamy do miski lub dużego garnka, dodajemy 9 szklanek wody i szklankę soli. Mieszmamy. Odstawiamy na 2- 3 godzinki. Z 13 szklanek wody, 3,5 szklanki octu oraz 5 szklanek cukru przygotowujemy gorącą zalewę. Do słoików wkładamy przyprawę. Warzywa odsączamy z osolonej wody i przekładamy je do słoików układając dość ściśło. Następnie zalewamy je gorącą zalewą, zakręcamy słoiki i pasteryzujemy przez 4- 5 minut.

Z podanych przeze mnie proporcji wyszły 24 słoiki o pojemności 0,5 litra.