

kapusta pekińska do słoików



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1 kg
cebula czerwona	1 szt
marchew	2 szt
pietruszka	1 szt
koper	1/2 pęczka
ocet	1 szkl
woda	3 szkl
cukier	1 szkl
sól	2 łyż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy osuszamy i czyścimy. Warzywa korzenne ścieramy na dużych oczkach. Cebulę i kapustę kroimy w plastry. Wrzucamy warzywa do miski. Robimy zalewę - wodę zagotujemy z cukrem, solą i octem - odstawiamy do wystygnięcia. Sałatkę wkładamy do słoików wlewamy zalewę. Pasteryzujemy ok 15 min.