

sałatka z pomidorów i selera



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pęczek natki

ocet winny	2 szkl
cukier	15 dkg
sól	1 łyż
woda	3 szkl
cebula	0,5 kg
seler	0,5 kg
pomidor	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

umyte pomidory, obraną cebulę i ogórki pokroić w plastry, posypać solą i odstawić na kilka godzin. Zrobić zalewę zagotować wodę i ocet i cukier. Do wrzącej zalewy włożyć odcisniętą warzywa. PO 3 min wyjmować łyżką cedzakową i układać w słoikach posypać posiekaną natką. Zalać zalewą w słoikach warzywa. Pastryzować 10 min.