

Sałatka z ogórków z cebulą na zimę



IZOLDAAA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórek	2 kg
ocet 10 %	1 szklanka
cukier	1 szklanka
sól	2 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczka
cebula	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki umyć i pokroić w plasterki (nie za cienkie) wraz ze skórką, cebule także pokroić w plasterki, wymieszać z ogórkami, zalać to octem wymieszanym z cukrem pieprzem i solą. pozostawić na min 2 godziny. ponakładać do słoików, jak najciaśniej wraz z zalewą (ogórki powinny być przykryte zalewą), zakręcić. tak przygotowane słoiki pasteryzować (gotować) 7 minut.