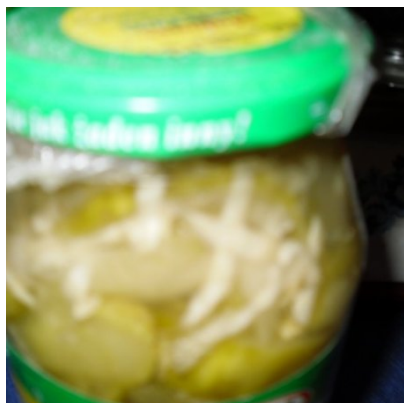


Sałatka Barbeciue



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórki	4 kg
cebula biała	0.5 kg
żółta papryka (świeża)	4 szt
seler	1
sól	1 szklanki
woda	3 szklanki
cukier	5 łyżki
ocet	3 szklanka
przyprawa barbeciue	1 łyżka
woda zimna	9 (przegotowana)
Ziele angielskie mielone Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ogórki kroimy w grube plastry, cebule i paprykę wpaski, seler ucieramy na grubym, tarętku, Z zimnej wody i soli robimy solankę, która zalewamy warzywa i dostawiamy na 2 godziny. Po tym czasie odciskamy i zalewamy gorącą zalewą. Mieszmamy i przekładamy do słoików. Pasteryzujemy 10 minut