Czerwona kapusta - sałatka do sloiczków



MYSIUNIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	1 kg
cebula	3 szt
sól	
woda	3 szklanki
ocet	1 szklanki
cukier	1 szklanki
sól	1 łyżki
kapusta czerwona	3 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapuste zszatkować, posolic i odstawic na 2 godziny. Nastepnie do odcisnietej kapusty dodac starte na grubym tarełku jabłuszka i pokorjona w drobną kostke cebulke. Zagotowac zalewe i na wrzucic do niej wymieszane warzywa i tak gotowac do 30 minut. wkladac do sloików. Nie pasteryzowac