

Sałatka ogórkowa do słoiczków



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżka
cukier	2 łyżki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
natka pietruszki	3 łyżki
ocet	0,25 litra
cebula	3 sztuki
ogórki	2-3 kilogramy
olej	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte ogórki "drapiemy" widelcem wzdłuż, potem kroimy na plasterki. W plastry kroimy też cebule i dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Solimy i odstawiamy na 30 minut. Potem dodajemy ocet, olej, cukier i pieprz ziołowy. Nakładamy do wyparzonych słoiczków, zakręcamy i pasteryzujemy 15 minut w garnku z wodą do 3/4 wysokości słoiczków. Zostawiamy w garnku do wystudzenia, wtedy mają lepszy aromat.