Pekinka awaryjna w słoikach

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula czerwona	1
niezbyt duże marchewki	2
pietruszka korzeń	1
korzenia selera	1/4
pęczek natki pietruszki	1
pęczek dymki razem ze szczypiorem	1
pęczka koperku	1/2
łyżka nasion kminku, ale jeśli ktoś nie lubi można pominąć	1
szkl. octu spirytusowego 10%	1
szkl. wody	3
szkl. cukru	3/4
łyżki soli	2
kapusta pekińska	1 duża główka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wiem, wiem - świeża pekinka jest dostępna cały rok, ale dobrze mieć kilka awaryjnych słoiczków rożnych gotowych sałatek, prawda?

Wszystkie warzywa i liście myjemy, osączamy. Korzeniowe trzeba oskrobać, cebulę obrać, z kapusty usunąć uszkodzone i ew. nadpsute liście. Warzywa korzeniowe ścieramy na dużych oczkach tarki jarzynowej. Zieleninę siekamy, ale niezbyt drobno. Cebulę kroimy w cienkie półplasterki. Kapustę kroimy w paski - zielone części dość grubo, te białe z grubszymi nerwami - cienko. Wszystkie warzywa wkładamy do miski. Wodę zagotowujemy z cukrem, solą, dodajemy ocet i ew. kminek. Jeszcze ciepłą zalewamy warzywa i odstawiamy na ok. 30 min.. Następnie sałatkę upychamy dość ciasno w wyparzonych słoikach dolewając zalewy z dna miski, zakręcamy nakrętkami. Słoiki wstawiamy do garnka wyższego od słoików i wyłożonego na dnie ściereczką. Wlewamy letnią wodę do 3/4 wysokości słoików. Pasteryzujemy 15-20 min. od zagotowania, ale woda ma tylko lekko bulgotać. Gotowe, gorące słoiki stawiamy do góry dnem, do ostygnięcia.