

Mizeria z marchewką



Autor: **rodzinka500**
Przepisów: **70** Ocena: **934**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ogórki, 4 kg
- cebula, 1 kg
- marchew, 5 szt
- Natka pietruszki, 2 pęczki
- czosnek, 5 ząbków
- sól
- ocet 10 %, 1 szkl.
- cukier, 1 szkl.
- woda, 4 szkl.
- olej, 1 szkl.
- liście laurowe, ziele ang.

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki myjemy , obieramy, kroimy w talarki.Cebulę kroimy w plasterki.Marchew zetrzeć na tarce.Natkę kroimy, czosnek przecisnąć przez praskę.Ogórki, cebulę, marchewkę , natkę i czosnek mieszamy dokładnie i solimy.Odstawiamy na 2 godz.
- 2 Składniki zalewy / woda, ocet, cukier,olej /, zagotowujemy i zalewamy mizerię. Mieszamy dokładnie. Wkładamy do słoików , pasteryzujemy 15 - 20 min.

Twoje notatki do przepisu: