

Rajgrodzka sałatka z ogórków

Autor: **Stavi**Przepisów: **24** Ocena: **127**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 kg ogórków
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka octu 10 %
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki soli
- 1 kg cebuli
- 1 kg marchwi

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki obrać i pokroić w talarki.
- 2 Marchew starkować - na tarce o grubych oczkach.
- 3 Cebulę pokroić w półtalarki.
- 4 Wszystkie składniki ze sobą wymieszać i dodać: sól, cukier, ocet i olej – wymieszać i pozostawić na 4 godz.
- 5 Po 4 godzinach sałatkę układać ciasno w słoikach , na wierzch dać 2 -3 łyżki powstałego z sałatki soku.
- 6 Zakręcić słoiki i pasteryzować 20 min.

Twoje notatki do przepisu: