

Sałatka ogórkowa z marchewką i papryką pasteryzowana

Autor: **ErJot**Przepisów: **625** Ocena: **5224**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ogórki 1,5 kg
- marchew 3 szt duże
- papryka czerwona 3 szt
- cebula 2 szt duże
- czosnek 3 ząbki
- zalewa:
 - ocet 10% 0,5 szklanki
 - woda 1 szklanka
 - cukier 0,5 szklanki
 - sól 1 płaska łyżka
 - ziele angielskie 4 szt
 - olej 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 ogórki obieramy i kroimy w plasterki. Marchew ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Paprykę kroimy w kostkę. Cebule kroimy w kostkę. Czosnek kroimy w małą kostkę. Wszystkie warzywa mieszamy.
- 2 Przygotowujemy zalewę: wodę mieszamy z octem, cukrem, solą, olejem i zielem angielskim, stawiamy na gazie i podgrzewamy /ale nie zagotowujemy/ do czasu aż cukier i sól się rozpuszczą.
Ciepłą zalewę wlewamy do warzyw, mieszamy i odstawiamy na 3-4 godziny - w tym czasie sałatkę kilka razy mieszamy.
Sałatkę przekładamy wraz z zalewą do słoików lekko ubijając, zakręcamy i pasteryzujemy 15 min.

Twoje notatki do przepisu: