

Sałatka ogórkowa z marchewką i papryką pasteryzowana



Autor: **ErJot**

Przepisów: **625** Ocena: **5235**



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: