

Sałatka szwedzka



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **149** Ocena: **2081**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ok. 2,5 kg ogórków
- 2 litry wody
- 1/2 szklanki soli
- 4 średnie marchewki
- ziele angielskie
- liście laurowe
- gorczyca
- świeży posiekany koper
- dodatkowo 3 szklanki wody - do zalewy
- 2 szklanki octu
- 2 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Sól rozpuściłam w 2 litrach wody. Takim roztworem zalałam pokrojone w talarki ok. 3 mm ogórki i jeszcze cieniej pokrojoną marchew. Odstawiłam na noc w chłodne miejsce.

Na drugi dzień odcisnęłam ogórki i marchew z nadmiaru soku. Tak odcisnięte upychałam w słoiki.

- 2 Do każdego słoika wkładałam również:

- * 2 ziela angielskie
- * 1 liść laurowy
- * 1/2 łyżeczki gorzycy
- * 1 łyżeczkę posiekanego koperku

- 3 Następnie zalałam zagotowaną wcześniej zalewą:

- * 3 szklanki wody
- * 2 szklanki octu
- * 2 szklanki cukru

- 4 Zakręcałam słoiki i pasteryzowałam ok. 10 minut.

Po tym czasie wyciągałam i przekręcałam do góry dnem każdy z nich.

Odstawiłam w ciemne i chłodne miejsce.

Twoje notatki do przepisu: