

Sałatka w słoikach na zimę.



Autor: **helenapon**
Przepisów: **475** Ocena: **4400**



> 6 os. > 60 min średnie tanie

Składniki:

- 2 kg ugotowanej wcześniej fasolki szparagowej
- 2 kg młodej cukinii ze skórką
- 2 kg ogórków
- 5 dużych cebul
- 2 łyżki soli
- Zalewa:
- 3 szklanki wody
- 1,5 szklanki octu 10%
- 1,5 szklanki cukru
- 1 szklanka koncentratu pomidorowego 30%
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 łyżeczka mielonego, czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka słodkiej, sproszkowanej papryki

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolkę szparagową umyć, odciąć końcówki i każdą przekroić na 3 części. Ugotować w osolonej wodzie (ale nie przegotować), powinna być lekko twarda.. Odsączyć na sicie. Ogórki, cukinie i cebulę dowolnie pokroić. Posypać solą , wymieszać i zostawić na godzinę . Odsączyć sok. Połączyć z ugotowaną wcześniej fasolką. Wymieszać.
- 2 Składniki zalewy zagotować. Przestudzić. Zalać warzywa i ponownie zostawić na godzinę w tej zalewie. Dwa, trzy razy przemieszać.
- 3 Przekładać do słoików razem z zalewą. Pasteryzować 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: