

Sałatka z czerwonej kapusty do słoików



Autor: **seba0044**

Przepisów: **6** Ocena: **49**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 kg czerwonej kapusty,
- 2 kg jabłek,
- 60 dag cebuli,
- 2 łyżeczki kwasku cytrynowego lub 1 szklanka octu 10% ,
- 4 dag. cukru,
- Opcjonalnie 2 łyżeczki kminku,
- Sól wg. własnego smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę umyć, poszatkować, włożyć do miski, posolić i pozostawić na ok.2 godziny.



- 2 Cebulę obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn o dużych oczkach.



- 3 Jabłka obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn o dużych oczkach.



- 4 Do miski do kapusty dodać uprzednio starte jabłka z cebulą, kwasek cytrynowy lub ocet, cukier i kminek / jeżeli ktoś nie lubi kminku to może być bez kminku/ .



- 5 Wszystko dokładnie wymieszać.



- 6 Sałatkę nakładać ugniatając do wyparzonych słoików, pozostawiając ok. 3 cm. wolnej przestrzeni od góry słoika.
Sałatkę w słoikach zalać wrzącą wodą tak aby przykryła warzywa.



- 7 Słoiki zamknąć, wstawić do garnka, wlać wodę do wysokości słoików i pasteryzować 30 minut.
- 8 Po pasteryzacji, sałatka gotowa.



Twoje notatki do przepisu: