

Sałatka z czerwonych pomidorów



Autor: **vagant**

Przepisów: 5 Ocena: 93



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pomidory (twarde, niezbyt dojrzałe), 4-5 kg (na ile wystarczy zalewy)
- cebula, 1 kg
- woda, 3,5 l.
- sól, 5 czubarych łyżek
- cukier, 100g
- ocet 10%, 2 łyżki
- listki kopru
- liść laurowy, pieprz, ziele ang., gorczyca

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory pokroić w plastry ok. 1 cm., cebulę pokroić w plasterki, sparzyć. Z pozostałych składników ugotować zalewę.
- 2 Na dno słoików włożyć po listku kopru. Włożyć warstwę cebuli, następnie pomidory i na wierzch znów cebulę i listek kopru. Jeżeli słoik jest większy, to w połowie też można włożyć warstwę cebuli. Zalać letnią zalewą. Gotować 4-5 minut na wolnym ogniu.

Twoje notatki do przepisu: