

Sałatka z papryk, ogórków, pieczarek i cebuli na zimę.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26244**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 duża papryka czerwona
- 1 duża papryka żółta
- 1 duża papryka pomarańczowa
- 1 duża papryka biała (stożkowa)
- 5 dużych cebul
- 6 dużych pieczarek
- kilogram ogórków gruntowych
- Na zalewę:
- 3/4 szklanki cukru
- ocet 10% 250 ml
- Woda 1 litr
- 1 łyżeczka ziaren pieprzu czarnego
- 1 łyżeczka ziaren gorczycy
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka soli

Sposób przygotowania:

1 zalewa:

Wszystkie składniki na zalewę oprócz octu wlać do garnka i zagotować. Gotować jeszcze 10 minut a następnie wlać ocet, ponownie zagotować i przestudzić.

wykonanie:

Papryki obrać z gniazd nasiennych i pokroić w paski, pieczarki(wcześniej ugotowane) pokroić w kawałki, cebulę po obraniu pokroić w piórka. Wszystkie warzywa wymieszać i włożyć do słoików. Następnie zalać zalewą i 1 łyżką oleju do każdego słoika i zakręcić. W dużym garnku umieścić ściereczkę, wstawić słoiki, zalać gorącą wodą i doprowadzić do wrzenia a następnie pasteryzować 15 minut. Słoiki zostawić w wodzie aby wystygły. Sałatka dobra do wszystkiego, obiadów, do kanapek, również do wyjadania ze słoika.



Twoje notatki do przepisu: